ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Лучшие рецепты наших читателей

всего за 1,25 грн.*

+ тема номера: Варенья и компоты

№6 ИЮНЬ 2009



с. 36

КУРИНЫЕ РУЛЕТЫ
от Ирины Околиты
из Хмельницкого



с. 11

КОМПОТ ЯГОДНЫЙ
от Валентины Дихтярь
из п. Никита, АР Крым



«ВОЛШЕБНЫЙ ЗАМОК»
от Натальи Степанченко
из Донецкой обл.



В гостях у семьи Соляник
из п. Никита, АР Крым с. 8–9

САЛАТ «БАКАТ»
ПИЦЦА «ЛЕТО»



ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:


с. 10


с. 37


с. 57

Темы с обложки выделены цветом

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЕЙ — Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала, который по сложившейся традиции будет составлен из писем читателей, выйдет 23 июня. Воспользуйся шансом увидеть на страницах любимого журнала и свой рецепт: заполни купон на стр. 66 и пришли в редакцию вместе с рицептом и фото по адресу: 01033, г. Киев, а/я 166, журнал «Люблю готовить!», или по электронной почте: gotovte@burda.ua. Авторов всех опубликованных писем ждёт денежный приз — 66 грн. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте.



Сотрудник редакции опытный шеф-повар Лариса Кавун

Лето год кормит

Дорогие друзья! Лета мы всегда ждем с нетерпением, хоть и забот оно не убавляет. Но заботы эти приятные, потому что, как говорят в народе, лето год кормит. Итак, по традиции снова встречайте рецепты домашнего консервирования. В этом номере найдете интересные и проверенные временем бабушкины рецепты, наши хозяюшки расскажут, как приготовить вкусный борщ и разнообразить меню оригинальными салатами, как варить варенья и закрывать компоты. К тому же редакция подготовила всем вам приятный сюрприз – первый номер спецвыпуска, где собраны лучшие рецепты для лета и более 50 рецептов домашних заготовок, и выйдет он в продажу в первых числах июня. Готовьте с любовью, присылайте новые рецепты и всегда помните, что ваши рецепты нужны всем!

На здоровье



«Хочу поделиться рецептом салата, который приготовлен из свежих овощей. Этот салат очень любит мой муж, и я с удовольствием его ему готовлю».

Инна Варибок, г. Хмельницкий

Салат «Краски лета»

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г твердого сыра, 200 г балыка с черносливом, 1 длинный огурец, 1 помидор, 1 красный и 1 желтый перец, 170 г (0,5 банки) консервированной кукурузы, майонез, соль, зеленый лук, зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сыр, балык, огурец, помидор, перец порезать тонкими кусочками (как 50 коп.), лук мелко порезать.
2. На дно тарелки выложить листья петрушки (можно листья салата).
3. Затем выкладывать слоями: сыр, балык, майонез, кукуруза, лук, помидор, майонез, огурец, перец кресный, перец желтый, майонез.
4. Украсить салат овощами и зеленью.

Помидорная закуска

Ирина Пасько, г. Харьков

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 помидора,100 г свежих шампиньонов, 100 г сыра, 3 зубка чеснока, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу, листья салата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы мелко нарезать и поджарить.
2. Помидоры нарезать толстыми кружочками и выложить на блюдо на листья салата.
3. Чеснок раздавить в чесночнице, смешать с майонезом и смазать кружочки помидоров, сверху выложить грибы и посыпать тертым сыром.



КОНКУРС!



Какие блюда ты готовишь из помидоров, баклажанов, кабачков, перца, тыквы? Не забывай также о яблоках, грушах, сливах, винограде. Присылай в редакцию рецепт с фото. Приз за опубликованный рецепт – 50 грн.

См. стр. 66



Елена Коваленко, с. Большие Копани Херсонской обл.

«Матрешкины пельмешки»

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста 1:

● 0,5 ч. л. соли; мука (ок. 2 ст.); 0,4 ст. сока моркови; 0,5 ст. воды

Для теста 2:

● 1 пучок зеленого лука или шпината; 1 яйцо; 0,5 ст. воды; соль; мука (ок. 1,5 ст.)

Для теста 3:

● 1 яйцо; соль; мука (ок. 2 ст. л.)

Для заправки:

● 300 г печени (лучше гусиной); 2 большие луковицы; 1 ст. л. томатной пасты; 150 г сметаны; соль; сахар; черный перац

Для фарша:

● 200 г говядины; 300 г свинины; лук; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто 1, 2 и 3 как на пельмени.
2. Раскатать тесто в пласт. Стаканом вырезать кружки и слепить пельмени с фаршем (ф. 1).
3. Половину белого теста оставить на крышечки для горшочков.
4. Сварить пельмени в подсоленной воде.
5. На резогретой сковороде в сливочном масле поджарить предварительно отбитую печенку. Добавить к печенке порезанный репчатый лук, позже томатную пасту и со временем сметану. Добавить соль, перец, сахар.
6. Заправку с печенки положить на дно глиняных горшочков, а сверху выложить пельмени. Влить 0,4 ст. воды или бульона и 1 ст. л. сливочного масла.
7. Закрыть горшочки белым тестом (ф. 2) и поставить в духовку на 12–15 мин при 200°С.



1



2

Салат «Окрошка»



Юлия Остришко, г. Славянск Донецкой обл.

ПОНАДОБИТСЯ

- 300 г вареной колбасы или ветчины
- 3 – 4 картофелины
- 3 – 4 яйца
- 2 – 3 свежих огурца
- 200 г редиса
- пучок зеленого лука
- пучок укропа
- майонез
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вареную колбасу, картофель, яйца, свежий огурец нарезать мелкими кубиками, все смешать.
2. Заленый лук, укроп измельчить.
3. Нарезать редис кружочками и уложить на дно салатницы.
4. Нарезанную колбасу, картофель, яйца, огурец заправить майонезом и добавить лук, укроп и соль, тщательно перемешать.
5. Выложить готовую массу в салатницу на редис.
6. Готовый салатик украсить веточками укрола и зеленым луком.



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 6-8

Светлана Гнатюк, г. Винница

Мясные медальоны

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг говяжьего мяса (мякоть), 300 г свиного сала, 300 г голландского сыре, 2 яйца, соль, перец, рестительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо и сало пропустить через мясорубку.

Печать означает, что блюдо приготовлено в редакции по рецепту читателя.

2. Сыр натереть на крупной терке.
3. Все соединить, посолить, поперчить и тщательно перемешать.
4. На плотный целлофан выложить фарш в виде колбаски, утрамбовать, края целлофана завязать.
5. Положить «колбаски» в морозилку и оставить на 1,5-2 ч.
6. Перед тем как жарить, нужно достать колбаски из морозилки, снять целлофан и порезать тонкими кружочками.
7. Каждый кружочек макать во взбитое яйцо и жарить с обеих сторон.

Лариса Кавун советует

● Такие изделия можно делать из обычного котлетного фарша.
● Нарезайте рулет кружочками толщиной около 1 см.
● Яйцо взбивайте, добавив 1 ст. л. воды.

Отличный вариант пикантной и ароматной окрошки – холодный суп, особенно хорош в жаркое время.



Окрошка «Пикантная»

ПОНАДОБИТСЯ

- 3-4 вареных яйца
- 3-4 отварных картофелины
- 300 г отварного мяса (курица или свинина, вкусние когда 2 вида мяса)
- 2-3 огурца (соленые или маринованные и свежие)
- свежий зеленый лук
- петрушка, укроп
- сахар
- соль
- уксус (можно сок лимона)
- 450 г сметаны
- 2 л воды
- приправа «Куриная с овощами и пряностями»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На основе приправы «Куриная с овощами и пряностями» приготовить бульон: растворить приправу в необходимом количестве кипятка и тщательно перемешать. Дать бульону остыть.
2. Соломкой порезать все виды мяса, яйца, картофель, свежий огурец, соленый или маринованный огурец.
3. Мелко нарезать укроп, петрушку и лук.
4. Смешать все ингредиенты со сметаной.
5. Залить остывшим куриным бульоном, добавить по вкусу соль, сахар, уксус или лимонный сок.

Приятного аппетита!

Незабываемые крымские впечатления

И снова в Крым! На этот раз по приглашению семьи Соляник в поселок Никита, который славится великолепным Никитским ботаническим садом. Сюда, на Южный берег, можно приезжать в любую пору года и не переставать удивляться величественной красоте гор в сочетании с морскими пейзажами и свежему воздуху, насыщенному ароматами трав и хвои. Здесь весна приходит рано, в начале апреля радуют глаз пышным белым и розовым цветением абрикосы, сливы и персики, а к началу мая все уже буквально утопает не только в цвету деревьев и кустарников, но и в молодой зелени.



Навстречу вышли радушные хозяева Валерий и его родные сестры Александра и Инна с дочерью Алесей и племянницей Катей. Работа в уютном и живописном дворике кипела: Валерий готовил куриные ножки на гриле, Инна и Александра накрывали на стол и сразу же делились своими кулинарными секретами.

– Пицца – любимое блюдо многих, и у каждой хозяйки есть свой оригинальный рецепт, – рассказывает Александра, – ведь даже если готовишь по одному и тому же рецепту, каждый раз хоть немного импровизируешь.

– В нашей семье готовят все, – говорит Валерий, – Александра у нас педагог дошкольного воспитания, и к любой работе подходит творчески. А к тому же наша старшая сестра Инна по специальности повар и всю свою жизнь посвятила любимой профессии.

– Вот скоро у моей дочери Алеси день рождения, – продолжила разговор Инна, – так что будем рады вас видеть снова у нас в гостях.

Застолье решили начать на свежем воздухе, установив стол с угощениями в благоухающем цветнике, а когда начало вечереть, переместились в дом. После застолья Инна и Александра делились своими рецептами, а так как летом начинается сезон консервирования, хотелось побольше разузнать о домашних заготовках.

Следующий день, перед отъездом, мы провели в Никитском ботаническом саду, наслаждаясь крымскими пейзажами и пышным благоуханием цветов. Уезжая, прощались ненадолго, ведь мы обязательно приедем к Алесе на день рождения.

В гостях побывала главный редактор Елена Дориченко

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Пригласи редакцию в гости, расскажи о своей семье, ваших кулинарных традициях. Мы приедем с полезным подарком для твоей кухни, а фото твоей семьи появится на обложке журнала. На конверте обязательно сделай пометку «Приглашение». Или позвони в редакцию по тел.: 8(044)490-83-67.

Пицца «Лето»



ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 0,5 л молока
- 50 г дрожжей (свежих, не сухих)
- 0,5 ст. подсолнечного масла
- 0,5 ст. сахара
- 4 чашки (по 300 г) муки
- соль по вкусу

Для начинки:
- кетчуп
- 2 луковицы (замариновать в 3 ст. л. маринада)
- 200 г ветчины
- 170 г маринованных грибов
- 4-5 вареных яиц
- 100-200 г сыра
- 1 п. майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи распустить в теплом молоке с сахаром и солью. Добавить подсолнечное масло и муку, замесить тесто, оставить подойти, затем выбить его руками и дать вновь подняться.

2. Готовое тесто раскатать и выложить на противень, смазанный подсолнечным маслом, сверху смазать тесто кетчупом и выкладывать начинку в такой последовательности: полукольца маринованного лука, кружочки помидоров, кусочки ветчины, тонкие ломтики грибов, мелко нарезанные яйца, тертый сыр, сверху полить майонезом и аккуратно разровнять.

3. Запекать в духовке 20-30 мин при температуре 200 °С.

Салат «Бакат»



(из кабачков)

ПОНАДОБИТСЯ
- 2 кг кабачков
- 1 кг болгарского перца
- 0,5 кг лука
- 1,5 кг помидоров
- 100 г уксуса (6 %)
- 200 г чеснока
- 500 г растительного масла
- 200 г сахара
- 70 г соли
- горький перец по желанию



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи порезать полукольцами и перемешать.

2. Приготовить маринад: уксус, чеснок, растительное масло, сахар, соль.

3. Залить овощи маринадом и хорошо вымешать.

4. Поставить на огонь и кипятить 40-45 мин, накрыв крышкой, но часто помешивая.

5. Расфасовать в стерилизованные банки и закатать прокипяченными крышками.

6. Перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.



Полезно

Бабусин полуничний напій

ПОТРІБНО
На 3-літрову банку:
- 250 г полуниць, вода, 250 г цукру, 1 ч. л. лимонної кислоти

ПРИГОТУВАННЯ
1. Простерилізувати банку і кришку.
2. Перебрати, помити полуниці.
3. В банку насипати полуниці, цукор, лимонну кислоту і залити окропом.
4. Відразу закатати банку кришкою, перевернути догори дном і «закутати». Таким чином можна готувати напій з вишень, черешень, ожини, малини, смородини.

«Оскільки зараз пора фруктів та овочів, тому я пропоную всім господиням приготувати смачнющий полуничний напій, який просто бездоганно готує моя бабуля Оксана Сергіївна Шевченко, а тепер і я».

Ірина Ткачук, м. Рівне

Клубника в собственном соку

«Этот рецепт хорош тем, что клубника сохраняет яркий насыщенный цвет и аромат, ягоды не развариваются и остаются целыми».

Наталья Щирба, г. Киев

ПОНАДОБИТСЯ
- Клубника и сахар в соотношении не более, чем 2:1 (на 2 кг ягод 1 кг сахара, можно меньше)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Ягоды очистить от черешков, помыть и выложить в эмалированную миску.
2. Засыпать сахаром и оставить на несколько часов, чтобы пустили сок.
3. Поставить таз на умеренный огонь, довести до кипения и, пока кипит, разлить в стерилизованные банки.
4. Закатать прокипяченными крышками, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.



КОНКУРС!



Актуальная тема августа – «Погребок». Немного умения и старания – и на вашем столе зимой будут овощи и фрукты, которые не намного уступают свежим. Присылай свои рецепты закаток и выигрывай 50 грн.

См. стр. 66



Надія Русяк, м. Київ

Варення з вишні та черешні

ПОТРІБНО
- 1 кг вишень, 1 кг черешень, 2 скл. води, 2 кг цукру

Вихід — 4,5 л.

ПРИГОТУВАННЯ
1. Бажано, щоб ягоди були без кісточок, а черешня жовта. Приготувати цукровий сироп.
2. Залити вишні та черешні сиропом та дати постояти 3 години.
3. Потім довести до кипіння і варити протягом 10–15 хв. Залишити настоюватись і знову варити, повторити процедуру 2 рази.
4. В кінці останнього варіння додати лимонну кислоту на кінчику ножа, розлити в стерилізовані банки і закатати.

Компот ягодный

«По этому рецепту я готовлю компоты из смородины, персиков, абрикос, вишен, слив, айвы. Крупные персики лучше закрывать без косточек, половинками».

Валентина Дихтярь, п. Никита, АР Крым

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Наполнить чистые 3-литровые банки ягодами на треть.
2. Залить кипятком и дать постоять 20 минут.
3. Затем воду слить в кастрюлю, добавить 1 стакан сахара, закипятить, снова залить в банку и закатать стерильной крышкой.
4. Укутать и оставить на сутки.



Малиновый джем



«Очень люблю готовить вкусненькое и поэтому всегда читаю ваш журнал. Сегодня я хочу поделиться рецептом малинового джема».

Ольга Варваренко, с. Сергеевка Херсонской обл.

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг малины
- 1 кг сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Малину помыть, засыпать 0,5 кг сахара и оставить на 4 – 6 часов.
2. Потом слить сок, добавить в него вторую половину сахара и варить 5 мин.
3. В сироп (слитый сок) высыпать малину, варить до готовности. Джем считается готовым, если его капля не растекается на блюдце.
4. Расфасовать в горячие банки, закатать.

Абрикосове варення



«Хочу поділитися рецептом варення з абрикос, котре використовую як начинку для пирогів та тортів».

Світлана Синько, м. Біла Церква Київської обл.

ПОТРІБНО

● 3 кг абрикос, 1,5 кг цукру, 200 г вершкового масла, 100 г какао

ПРИГОТУВАННЯ

1. Очистити абрикоси від кісточок, пропустити через м'ясорубку.
2. Додати цукор, поставити на вогонь. Після закипання варити 10 хвилин.
3. Додати вершкове масло і варити ще 30 хвилин.
4. Після цього додати какао і варити 10 хвилин.





«Джем получается очень вкусный. Его можно намазывать на сдобные булочки и подавать к чаю. А можно использовать как начинку для выпечки (пирожков, рупетиков и т. д.)».

Анна Семеренко, ул. Олимпийская, 6, г. Запорожье

Джем из красной и черной смородины

ПОНАДОБИТСЯ

● Смородина и сахар в пропорции 1:1

Выход: 1,5 кг смородины – 4 пол-литровые баночки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смородину очистить от веточек, листиков и мвленьких хвостиков.
2. Высыпать ягоды в дуршлаг или большую миску и хорошо промыть проточной водой. Оставить немного постоять, чтобы стекла вода.
3. Затем перекрутить смородину на мясорубке.
4. К полученной смеси добавить сахар. Хорошо перемешать и поставить на огонь. Периодически мешать деревянной ложкой.
5. После закипания варить 35–40 мин, часто помешивая.
6. Разложить джем в стерилизованные баночки и закатать.

Варенье «Ассорти»

Тамара Ткачук, г. Бердичев Житомирской обл.



ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг абрикос, 2 кг персиков, 1 кг бананов

Для сиропа:

● 4 кг сахара, 0,5 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Абрикосы и персики очистить от косточек. Сделать сироп и залить им фрукты. Оставить на сутки.
2. Довести до кипения и снова оставить на сутки.
3. Порезать бананы кружочками и добавить 0,5 ч.л. лимонной кислоты.
4. Варить всю массу 15 мин и закатать в стерильные банки.

Алла Храновская, ул. Котовского, д. 78, кв. 9, г. Бердичев Житомирской обл.



Абрикосы в желе

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг абрикос, 800 г сахара, 2 ст. л. желатина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Абрикосы помыть и отделить от косточек.
2. Засыпать сахар и желатин, оставить на сутки.
3. Довести до кипения, чтобы растворился желатин.
4. Разлить в стерильные банки и закатать.

Слива в шоколаде

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 кг сливы венгерки, 2 кг сахара, 10 ст. л. какао, 4 пачки ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

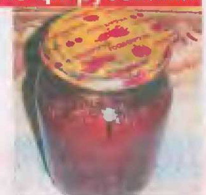
1. Сливу помыть и отделить от косточек на половинки.
2. Засыпать 1 кг сахера и оставить на сутки.
3. Какао растереть с остальным сахаром и с ванильным. Добавить все это в сливу.
4. Варить 40 минут.
5. Разлить в стерильные банки и закатать.

Совет от Аллы

● **Можно брать и другую сливу, главное, чтобы мякоть отставала от косточки.**

Варення з груш із цитрусовими

Ірина Руденко, м. Гадяч Полтавської обл.



ПОТРІБНО

● 1 кг груш, 2 апельсина, 2 лимона, 200 г подрібнених горіхів, 200 г родзинок, 1,5 кг цукру

ПРИГОТУВАННЯ

1. Груші порізати на 4 частини, обчистивши від шкірки і сврцевини.
2. Апльсини і лимони нарізати кружечками разом із шкіркою, видалити кісточки.
3. Груші, апвльсини і лимони пропустити через м'ясорубку, зберегаючи сік.
4. Пюра, що утворилось, зважити і додати цукор у відповідності 1:1. Залишити на ніч.
5. Вранці варити фрукти 45 хв., додати родзинки і варити ще 45 хв.
6. Додати горіхи, дати закипіти і зняти з вогню через 5 хв.
7. Розлити в стерилізовані банки і закатати.

Варенье «Свежая смородинка»

«Такое варенье сохраняет в себе максимум пользы и витаминов. К тому же не требует большого количества времени».

Ирина Синченко, г. Киев



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг черной или красной смородины, 2 кг сахара (продукты берутся в пропорции 1:2)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смородину хорошенько помыть, удалить веточки и хвостики.
2. Пропустить ягоды через мясорубку, всыпать сахар и хорошенько перемешать до получения однородной массы.
3. Разложить по баночкам и закрыть крышками.

Совет от Ирины

● **Такое варенье не стоит закатывать, можно просто использовать капроновые или пластиковые крышки. Готовые баночки хранить в холодильнике.**

Юлия Жеребцова, г. Харьков

Варенье «Сюрприз»



ПОНАДОБИТСЯ

- абрикосы, черная смородина, 1 кг сахара, 1 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Абрикосы помыть, удалить косточки, в середину вложить 1-2 ягоды черной смородины, перебранной и вымытой.
2. Все уложить в кастрюлю.
3. Приготовить сахарный сироп, залить им абрикосы со смородиной. Довести до кипения и оставить на 8-10 часов. Кипятить 10-15 мин, снова оставить. Эту операцию повторить 3-4 раза.
4. Прогреть чистые банки, разложить в них ягоды и закатать.

Варенье из белой черешни с лимоном и орехами

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 кг черешни, 2 кг сахара, 2 ст. воды, 1 лимон, 20 ядер грецких орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Черешню помыть, вынуть косточки и вложить по половинке грецкого ореха внутрь.
2. Уложить в эмвлированную чашку, нарезать туда лимон и залить сиропом.
3. Оставшиеся орехи можно просто нарезать как лимон.
4. Варить в 3 приема по 5 мин с момента закипания, выстаивать между варками по 5-6 часов.
5. В конце варки добавить ванилин.
6. Разлить в банки и закатать.

Варенье «Лакомка»

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг ягод крыжовника
- 500 г меда
- 500 г ядер грецких орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ягоды крыжовника хорошо промыть и выдавить семечки.
2. В пустую ягоду набить толченый грецкий орех и варить все это в меду.
3. Разлить в банки и закатать.

«Золотые яблочки от свекрови»

Наталья Козырь, г. Житомир



ПОНАДОБИТСЯ

- 1,5 кг яблок
- 300 г сахара
- 1,2 л воды
- 30 г лофанта анисового (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Почистить яблоки, уложить в банки по плечики.
2. Приготовить сахарный сироп, охладить и залить им яблоки, выдержать 6-8 часов.
3. Потом долить в банки свежий сироп и пастеризовать при 85°С банки емкостью 3 л – 30 мин. Закатать.

Вита Мельник, с. Хутомир Волынской обл.

Варенье из черники



ПОНАДОБИТСЯ

На две 0,5 л банки:

- 2 л банки черники, 1 л сахара, 0,5 ст. воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чернику смешать с сахаром, дать постоять 1 час.
2. Перемешать и варить на слабом огне до загустения и изменения цвета, чтобы не пригорело, добавить 0,5 ст. кипяченой воды и постоянно помешивать.
3. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

Малиновый компот

ПОНАДОБИТСЯ

На 3 л банку

- малина лесная или садовая, 1,5 ст. сахара, 2 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сварить сироп из воды и сахара.
2. Малину перебрать, удалить плодоножки, промыть и уложить на 1/3 в банку.
3. Залить кипяченым сиропом и быстро, не давая остыть, закатать.
4. Перевернуть вверх дном банки и укутать.

Советы от Виты

- **Для приготовления сиропа для лесной малины брать 1 ст. сахара, для садовой — 1,5 ст.**
- **По этому же рецепту закрываю компоты из клубники, черники и вишни.**

Обед за 15 грн



«Хочу запропонувати обід на сім'ю з 4 – 5 осіб».

Ірина Піскунова, вул. Героїв Сталінграда, 41, м. Київ

Суп пшеничний

ПОТРІБНО

- 1 кубик курячого бульйону
- 100 г пшеничної крупи
- 1 плавлений сирок
- вода, сіль
- перець
- лавровий лист
- зелень

ПРИГОТУВАННЯ

1. В киплячу воду вкинути кубик бульйону. Промити крупу та вкинути у воду.
2. Коли крупа практично звариться, вкинути порізаний плавлений сирок. Помішувати, доки не розчиниться сирок.
3. Додати лавровий лист, зелень, спеції. Накрити кришкою і дати постояти 10 – 15 хв.

Десерт

ПОТРІБНО

- 200 г сиру (творога), 2-4 ст. л. сметани, ванілін, цукор за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Сир збити міксером із сметаною, ваніліном і цукром, щоб утворилася пухка маса.
2. Можна додати родзинки, курагу, подрібнені ядра грецького горіху, тертий шоколад.

Каша з кабачком

ПОТРІБНО

- 1 середній кабачок, 300 г пшеничної крупи, 1 кубик грибного бульйону, 50 г олії, зелень, вода, сіль, перець

ПРИГОТУВАННЯ

1. Очищений кабачок натерти на крупній тертці й протушкувати в олії.
2. В гусятницю висипати тушковані кабачки й промиту пшеничну крупу, залити гарячою водою так, щоб вона покривала крупу на 2 пальці.
3. Зверху розкришити кубик бульйону. Додати за смаком зелень, сіль і перець.
4. Варити до готовності на малому вогні, не помішуючи.

КОНКУРС!



Готовить вкусно и экономно – дело не из лёгких. Если у тебя есть свой эконом-рецепт или эконом-меню на 3-5 человек, смело присылай письмо с рецептами и фото в редакцию. Приз за рецепт – 50 грн., за меню – 100 грн.

См. стр. 66



Галина Шерстнева, г. Южный Одесской обл.

Селедка с картошкой и сметаной

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 малосольная селедка, 4 картофелины, 1 луковица, 2 яйца, 3 ст. л. сметаны, зеленый лук, зелень и помидор для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мелко посечь филе селедки, отваренную в мундире картошку и желтки крутых яиц, репчатый лук.
2. Все смешать, выложить на блюдо, придать форму селедки, приложить голову и хвостик.
3. Сверху залить сметаной и посыпать рубленым зеленым луком и натертыми яичными белками.
4. Украсить зеленью и помидором.

«Весенний»

«Мои дети, внуки и гости любят наш фирменный салат».

Раиса Корнеева, ул. 200 лет Херсона, г. Херсон



ПОНАДОБИТСЯ

- 800 г отварного мяса (любого), 3 луковицы (нарезать и замариновать), 4 вареные картофелины, 0,5 л б. зеленого горошка, 7 вареных яиц, 2 свежих огурца, 5 сладких больших морковок, 0,5 л майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выкладывать салат слоями: нарезанное соломкой мясо; лук маринованный; майонез; натертая на крупной терке картошка; зеленый горошек; майонез; нарезанные яйца; огурец соломкой; майонез; натертая на крупной терке морковка. Все слои повторить. Верхний слой смазать майонезом, посыпать зеленым луком перед подачей на стол.

Жареные стрелки «Чесночная улыбка»



«Высылаю рецепт жареных стрелок чеснока. Готовится легко и просто. В процессе жарки стрелки издают аромат грибов».

Татьяна Тимошенко, ул. Победы, 30, с. Перепись Черниговской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 пучок чесночных стрелок, 1 пучок укропа, 1 небольшая молодая морковь, майонез, кетчуп, специи, соль, 3 ст.л. растительного масла, 1 помидор

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Стрелки нарезать, морковь натереть на морковной терке, посолить
2. Накалить сковороду, налить растительного масла, поджарить стрелки с морковью.
3. Нашинковать укроп и добавить в конце жарки, снять с огня, когда стрелки станут мягкие и золотистого цвета. Добавить специи.
4. Нарезать помидор кольцами и украсить блюдо.

Пирожки французские



Лидия Москаль,
г. Севастополь

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 3 ст. муки, 4 ст. л. сливочного масла, 0,5 ст. воды, 1 ст. л. водки, соль

Для начинки:

● 2 крупные луковицы, манная крупа, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить крутое тесто.
2. Начинка. На подсолнечном масле обжарить мелко порезанный лук до золотистого цвета, хорошенько посыпать его манкой и перемешать. Немного потушить под крышкой.
3. Тесто тонко раскатать и лепить пирожки.
4. Жарить их на растительном масле.



«Хочу поделиться рецептами, которых в вашем журнале уж точно еще не было».

Инна Емец, г. Миргород Полтавской обл.

«Мочанка»

ПОНАДОБИТСЯ

● 250 г свинины, 200 г копченой колбасы, 2 луковицы, 100 г сала, 2 ст. л. муки, лавровый лист, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кусочки свинины и колбасу обжарить.
2. Муку развести холодной водой, влить в 0,5 л кипящей воды помешивая.
3. В образовавшуюся подливу положить лавровый лист, соль, мелко нарезанный лук, поджаренный с салом, свинину и колбасу.
4. Поставить на 20 мин в духовку.
5. К мочанке подают блины или отварной картофель.

Напиток «Лесная быль»

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 ст. черники, 2 ст. молока, 0,5 ст. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чернику протерать через сито или выжать сок в соковыжималке.
2. Сок вылить в посуду, добавить молоко, сахарную пудру и перемешать.

Добрый день, уважаемая редакция!



С большим нетерпением каждый месяц ожидаю выход нового номера, потому что точно знаю – там я найду много полезных советов, новые интересные рецепты. Благодаря журналу постоянным блюдом нашего праздничного стола стал салат «Цезарь» по рецепту Юлии Артюшенко из г. Алчевска; котлеты «Гомельские» Григория Репешко из г. Кривой Рог; никто не устоял перед мясным пирогом «Крокодил», который я приготовила по рецепту Натальи Зелик, г. Луганск. Всем этим людям также огромное спасибо.

Наталья Степанченко, п. Новодонецкое Донецкой обл.

Канапе с паштетом



«Этот оригинальный рецепт очень вкусный, быстро готовится и недорогой, а украсить может даже праздничный стол, его можно готовить круглый год».

Юлия Артюшенко,
ул. Сарматская, 28,
кв. 33, г. Алчевск
Луганской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 8 круглых крекеров, 100 г печеночного паштета, 4 вареных яйца, 4 помидора, петрушка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца и помидоры нарезать кружочками.
2. Крекеры смазать паштетом.
3. Положить на каждый крекер с паштетом кружок яйца, затем помидоре и петрушку.
4. Закрепить шпажками.



Ирина Романюха,
г. Александрия
Кировоградской обл.

Картошка в рукаве

ПОНАДОБИТСЯ

● 8 рабрышек, 12 картофелин, 200 г майонеза, 1 луковица, 2 зубка чеснока, соль, перец, петрушка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистить картофель от кожуры и посолить.
2. Ребрышки посолить, поперчить, намазать майонезом и положить в рукав, вокруг обложить картофелем, добавить неразанный лук, чеснок и петрушку.
3. Рукав завязать и поместить в духовку. Залекать около 1 часа при 200°С.

Спасибо вам огромное!



Каждый день мой муж не перестает умиляться моим искусством готовить. А все потому, что есть тайна, и эта тайна — журнал «Люблю готовить!»!

Добрые советы нам нужны всегда!
Маски и диеты — это красота!
Если нужен супчик или торт испечь
То «Люблю готовить!» нужно вам прочесть!
Сразу без ошибок сделай «Мастер-класс»
И любое чудо приготовь за час!
Самый лучший в мире, ты, помошник мой,
Скромный, молчаливый и всегда простой.
Лучшие рецепты собираешь ты!
Все тебя мы любим, ты – предел мечты!

Наталья Мельникова,
г. Снигиревка Николаевской обл.



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 4-5

Тамара Пихуля, с. Сумовка Винницкой обл.

Караси в «затире»

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг карасей, 1 ст. кукурузной муки, растительное масло

Для «затиры»:

● 1 большая луковица, 2 головки чеснока, 1ч. л. соли, 0,5 ч. л. кориандра, 0,5 ч. л. молотого черного перца, душистый перец (на кончике ножа), лавровый лист

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу почистить, выпотрошить, вынуть жабры и хорошо промыть.

2. Крупную рыбу порезать на куски, а мелкую оставить целой.

3. «Затира». Растереть в макитра мелко порезанный лук, чеснок, соль и остальные специи до однородной массы. Добавить немного воды, чтобы масса была жидковатой.

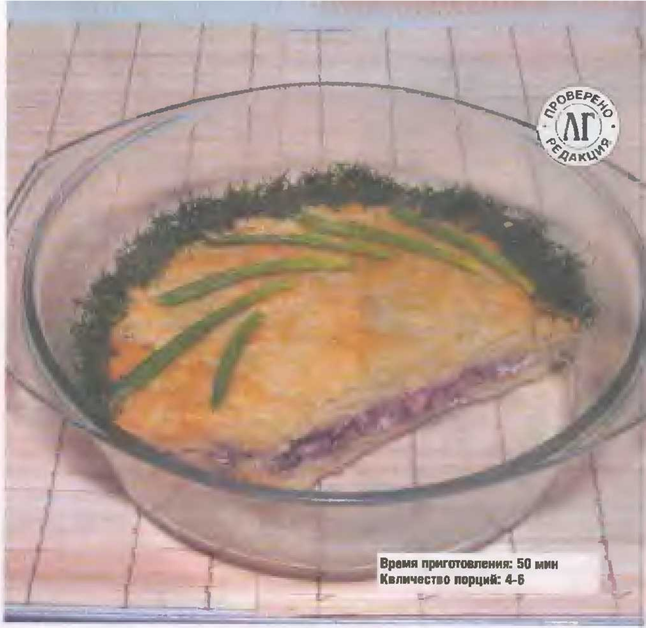
4. Обмакнуть рыбу в «затире» и оставить на 1,5-2 ч.

5. Затем обвалять рыбу в кукурузной муке и обжарить в хорошо разогратом растительном масле.

Лариса Кавун советует

● Вместо кукурузной муки можно взять и пшеничную, но панировка из кукурузной муки даст более аппетитную золотистую корочку.

● Для «затиры» лук можно натереть на мелкой терке, а чеснок пропустить через чесиокодавилку.



Время приготовления: 50 мин
Кличество порций: 4-6

Нина Нечепуренко, г. Свердловск Луганской обл.

Картофельный пирог с селедкой

ПОНАДОБИТСЯ

● 8 средних картофелин, 1 селедка, 1 яблоко, 1 луковица, 3 яйца, 100 г твердого сыра, 1 гранат или 1 ст. л. гранатового сока, 1 ч. л. уксуса (по вкусу), сливочное масло, соль, перец, 3 ст. л. майонеза или 1 сырой желток

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отварить яйца, картофель. Сделать пюре, добавив сливочное масло.

2. Порезать селедку (предварительно почистить и отделить от костей), яблоко, лук, яйца кубиками. Добавить 4 ст. л. гранатового сока, оливковое масло, соль, перец, уксус. Все перемешать.

3. Пюра разделить на 2 части. Одну часть выложить слоем в форму. Выложить фарш на пюре посредине, разровнять ложкой так, чтобы фарш не был по краям. Выложить остальное пюре, немного защипнув края. Смазать майонезом или желтком, посыпать тертым сыром. Поставить в духовку на 15 мин.

Лариса Кавун советует

● В картофельное пюре можно добавить мелко нарезанную зелень (укроп, петрушку, базилик) или сухую приправу.

● Начинку можно приготовить по своему вкусу: из отварного риса, яиц и зелени, из грибов, из подсоленного творога или брынзы, тушеной капусты и т. д.



Раз, два – и готово

Марія Зарічанська,
смт Тростянець Вінницької обл.

Салат «Анютині глазки»

ПОТРІБНО

● 1 невеликий столовий буряк, 2 середні моркви, 1 невелика чорна редька, 3 ст. л. соняшникової олії, 6 чорних маслин без кісточок

ПРИГОТУВАННЯ

1. Буряк, моркву і редьку натерти на великій терці окремо один від одного.
2. Редьку посолити, щоб пустила сік.
3. Взяти велику таріль і на ній розкласти на 3 купки буряк, моркву і редьку у вигляді квіток, які нагадують «анютині глазки».
4. Посередині кожної квітки пальцем зробити отвори. Залити туди по ложці олії. В отвори покласти по 1 чорній маслині.
5. Ще 3 маслини нарізати дрібно і зробити гілочки до квіточок.
6. Прикрасити петрушкою.
7. Перед вживанням все ретельно змішати. Можно додати трохи оцту.

Спаржевые «червячки»

Вероника Середенко, г. Харьков

ПОНАДОБИТСЯ

● мороженая спаржа, чеснок, томатная паста, майонез, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отварить в подсоленной воде спаржу, слить лишнюю жидкость.
2. Мелко порезать пару долек чеснока, выложить вместе со спаржей на сковороду, добавить томатную пасту, майонез, немного воды и потушить мин 15.





КОНКУРС!

Времени на приготовление еды часто не хватает, но хозяюшки отвраются готовить и быстро и вкусно. Поделись своими «быстринками» – присылай в редакцию рецепт с фото. Приз за опубликованный рецепт – 50 грн.

См. стр. 66



Сніжана Єфіменко,
м. Переяслав-Хмельницький Київської обл.

Вафельні трубочки з грибною начинкою

ПОТРІБНО

● 1 уп. вафельних трубочок (22 шт.), 2 сирих яйця, соняшникова олія, 400 г грибів, 2 цибулини, 1 велика морквина, сіль, перець, майонез

ПРИГОТУВАННЯ

1. Моркву натерти на великій терці та обсмажити на олії.
2. Цибулю нарізати та обсмажити.
3. Гриби ретельно вимити, нарізати, обсмажити.
4. Приготувати начинку: гриби, цибулю та моркву змішати, додати спеції та майонез за смаком.
5. Трубочки начинити грибним фаршем.
6. Начинені трубочки смажити на олії, попередньо вмочивши кожну в яйце.
7. Перед подачею до столу можна полити кетчупом, притрусити подрібленою зеленню.

Салат «Смакота»

«Пропоную рецепт простого і смачного салата, який дуже подобається моїй сім'ї».

Олена Котик,
вул. Семеренка, 30,
м. Монастирище
Черкаської обл.



ПОТРІБНО

● 400 г пекінської капусти, 300 г консервованих ананасів, 200 г філе курки, 5 яєць, 150 г майонезу

ПРИГОТУВАННЯ

1. Філе курки відварити, порізати кубиками.
2. Яйця відварити, порізати кубиками.
3. Ананаси порізати, капусту дрібно нашинкувати.
4. Все перамішати та заправити майонезом.

Гренки в карамели



Наталия Руденко,
г. Чернигов

ПОНАДОБИТСЯ

● Батон белый ароматный, 1 яйцо, 200 мл молока, 3 ст. л. сахара для посыпки, 100 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйцо взбить вилкой, добавить молоко, хорошо размешать (сладкий кляр).
2. Батон порезать как на гренки, замочить в кляре порциями (т. е. сколько поместится на сковородке).
3. Сковородку смазать подсолнечным маслом, потом положить масло сливочное, небольшой кусочек.
4. На сковороде подрумянить замоченные гренки с одной стороны, вторую сторону гренки посыпать сахаром (примерно 1 ч. л.).
5. Перевернуть гренки, чтобы зарумянилась другая сторона, сверху посыпать сахаром.
6. Когда зарумянилась другая сторона, перевернуть гренки и еще раз зарумянить, т. е. зарумянить гренки с сахаром с двух сторон.



Лариса Тарасюк, г. Первомайск Николаевской обл.

«Омлетики-рулетики»

ПОНАДОБИТСЯ

- 5 яиц
- 5 ст. л. майонеза
- 200 г творога
- соль, перец
- 2-3 зубка чеснока
- 5 сосисок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить, добавить 4 ст. л. майонеза, тщательно перемешать и выпечь 4-5 омлетиков. Дать им остыть.

2. Творог посолить, поперчить, добавить растертый чеснок, 1 ст. л. майонеза.

3. Каждый омлетик смазать творожной начинкой, положить сосиску и скрутить рулетиком.

4. Рулетики оставить в холодильнике на 30 мин, затем порезать небольшими кусочками и выложить на блюдо.

5. Украсить рулетики можно кетчупом.

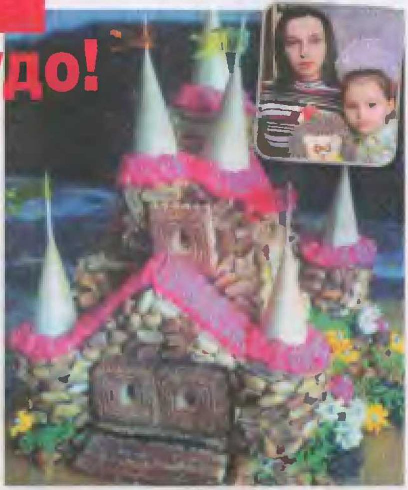
ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ — *Печать означает, что блюдо приготовлено в редакции по рецепту читателя.*

Лариса Кавун советует

- **Не забудьте сосиски предварительно отварить. Если готовите рулетики на большой сковороде – берите 1,5 сосиски на 1 рулет.**
- **В творог можно добавить мелкорубленую зелень и специи по вкусу.**

Блюдо можно подать как блинчики: не нарезая и не охлаждая в холодильнике, тогда время приготовления сократится вдвое.

Это чудо!



Наталья Степанченко, п. Новодонецкое

«Волшебный замок»

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста 1:
- 5–7 яиц; 1 ст. сахара; 240 г муки; 0,5 ч. л. соды; 1 п. ванильного сахара

Для теста 2:
- 300 г сметаны; 1 ст. сахара; 2 яйца; 350-400 г муки; 1 п. ванильного сахара

Для теста 3:
- 250 г маргарина; 1 ст.л. сахвра; 1 яйцо; 0,5 ч. л. соды; 3 ст. муки; изюм; арахис

Для крема 1:
- 1 б. сгущенки; 400 г сливочного масла

Для крема 2:
- 1 б. вареной сгущенки

Для крема 3:
- 150 г сливочного масла; 2–3 ст. л. сахарной пудры; красители

Для оформления:
- 200 г арахиса; печенье; зеленая кокосовая стружка; вафельные конусы; желе-конфеты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто 1. Яйца взбить с сахаром, когда масса увеличится в 2,5–3 раза, порциями всыпать муку и замесить тесто, чтобы масса не осела. Добавить ванильный сахер и соду, гашенную уксусом. Выложить в форму, смазанную маслом, и выпекать при 200°С 30 мин, не открывая дверцу духовки.

2. Тесто 2. Яйца взбить с сахаром, добавить остальные ингредиенты и еще раз взбить, добавляя порциями муку. Тесто вылить на смазанный жиром противень, выпекать 25-30 мин.

3. Тесто 3. Маргарин растопить, добавить остальные ингредиенты и замесить, затем натереть тесто на крупной терке на противень, посыпанный мукой. Выпекать при 280°С.

4. Крем 1. Взбить размягченное масло со сгущенкой.

5. Крем 3. Взбить мягкое сливочное масло с сахарной пудрой, добавляя красители.

6. Собрать торт. «Берег»: смешать вареную сгущенку с тестом 3, изюмом и жареным арахисом. Полученую массу выложить горкой. «Замок»: остывшие коржи 1 и 2 разрезать на прямоугольники и, чередуя, складывать друг на друга так, чтобы получились башни, смазывать их кремом 1. Башни ставить так, чтобы вышел «замок».

7. Оформление: торт смазать кремом 1, бока выложить арахисом. Вафельные конусы наполнить кремом 1 и установить на башни. Из печенья сделать окна, двери. «Берег» посыпать кокосовой стружкой. В крем 3 добавить красители и украсить «замок» и «берег» цветами. Из желе-конфет вырезать флажки и прикрепить к башням.



КОНКУРС!

Умеешь накрывать стол, мастерить оригинальные украшения? Поделись своим талантом – присылай в редакцию письмо с фото и подробным описанием. Приз за опубликованное письмо – 50 грн.

См. стр. 66

Григорий Репешко, г. Кривой Рог

Вырезаем фигурки из огурца



Верхний ряд — слева направо

1. Отрезать 2 ломтика огурца, в одном из которых сделать надрез на 2/3 от размера, а второй, согнув пополам, продеть в отверстие.

2. Огурец «заострить» как карандаш, тонким ножом, держа параллельно срезу и вращая вокруг, как можно тоньше, сделать фигурку, напоминающую спираль.

3. Ломтики огурца можно нарезать как ровно, так и под углом. После чего сделать надрезки ножом и получатся «листочки».

Нижний ряд

1. Тонкие ломтики огурца разразать и разогнуть в противоположные стороны.

2. В ломтике, срезанном через весь огурец, сделать «V-образный» надрез и согнуть пополам. Вставить между салатницей и ее содержимым. В зависимости от надреза фигурка приобретает разную форму.

3. Придавать различную форму можно и тонко срезанным полоскам.

Советы от Григория

- **Фигурки нарезать перед подачей на стол, так как они быстро вянут, а в воде становятся хрупкими.**
- **Для их нарезки нужны острый тонкий с узким лезвием нож и овощечистка.**

Салат «Зеленый крокодил»

Александра Мамоток, г. Харьков



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 крупный окорочок
- 6 вареных яиц
- 2 вареные моркови
- 1 б. (340 г) кукурузы
- 450 г майонеза
- 1 большая гроздь винограда
- 1 б. (маленькая) маслин б/к
- 1 огурец
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отварить окорочок, отделить мясо от кости, измельчить ножом, посолить.

2. Яйца измельчить ножом или специальной сеточкой.

3. Морковь натереть на среднюю тёрку.

4. Мясо, яйца, морковь и кукурузу перемешать, заправить майонезом. Выкладывать массу на овальную тарелку, придавая форму крокодила.

5. Половинки виноградин разложить поверх фигуры крокодила, из маслин сделать глазки.

6. Огурец порезать, разложить по краям тврапки, украсить маслинами и зеленью.



Настоящим гурманам



«Предлагаю свое коронное блюдо для наотящих гурманов».

Ольга Александрова, г. Скадовск Херсонской обл.

Курица в кокосовых горшочках

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 кокоса, 3 вареные куриные грудки, 3 ломтика копченого бекона, 2 луковицы, 2 сладких перца, 2 ст. л. растительного масла, 1 зубок чеснока, 1/2 б. кукурузы, 6 очищенных от кожуры помидоров, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Подготовить кокосы. Очистить скорлупу кокоса от ворса, проткнуть гвоздем дырочку и сцедить молоко. Отпилить крышки верхнего края на 5 см, вырезать кокосовую мякоть и мелко мякоть порезать.

2. Куриные грудки порезать полосками, бекон – кубиками и обжарить на масле 5-6 мин. Выложить мясо шумовкой, положить в сковороду мелко порезанный лук, перец, рестертый чеснок, кукурузу и обжарить до мягкости.

3. Помидоры порезать кубиками и добавить к овощам.

4. Затем снова добавить курицу и бекон, довести до кипения, добавить кокосовую мякоть, соль, перец и потушить 5 мин.

5. Выложить начинку в кокосовые горшочки, накрыть крышечками, обернуть фольгой.

6. Поставить на металлические формочки, елить в каждую формочку кипяток в 2,5 см и поставить на противень.

7. Запекать в предварительно разогретой духовке 1 ч.

8. Фольгу снять, подавать к столу в глубоких пиалах, чтобы кокос был устойчив.



КОНКУРС!

На праздничном столе обязательно должно быть коронное блюдо. Пришли в редакцию рецепт оригинального праздничного блюда (фото обязательно). Приз за опубликованный рецепт – 50 грн.

См. стр. 66





«Я часто печу хлібець, адже на відміну від котлет, він економить мій час та гроші, а ще дуже подобається моїм рідним».

Галина Рендович, м. Самбір Львівської обл.

М'ясний хлібець з морквою

ПОТРІБНО

● 1 кг фаршу (яловичий і свинячий), 2 середні цибулини, 5-6 зубків часнику, 2 варані морквини, 3 ст.л. манки, 2 яйця, 1 жовток, сіль, перець, олія

ПРИГОТУВАННЯ

1. До фаршу додати перекручений на м'ясорубці часник з морквою і однією цибулиною.

2. Другу цибулю нарізати дрібними кубиками і тушити на олії, охолодити і теж додати до фаршу.

3. Також додати сіль, перець, манку і 2 яйця.

4. Все добре перемішати та відбити. Сформувати хлібець і викласти на змащену олією форму.

5. Хлібець змастити збитим жовтком і запекти в попередньо нагрітій духовці при 180°С приблизно 40 хв.

Салат «Для любимого»

Марина Собакарь, г. Луганск



ПОНАДОБИТСЯ

● 3 плавленых сырка, 3 яйца, 2 вареные моркови, 1 вареная свекла, 2 соленых огурца, 1 филе куриное вареное, зеленый горошек, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все ингредиенты натереть на крупной терке и выкладывать салат слоями (каждый слой смазывать майонезом) в форме сердечка:

1-й слой: один сырок;
2-й слой: свекла;
3-й слой: второй сырок;
4-й слой: морковь;
5-й слой: огурцы;
6-й слой: мелко нарезанное филе;
7-й слой: белки;
8-й слой: третий сырок;
9-й слой: желтки;
10-й слой: зеленый горошек.

Закуска «Тюльпаны»



«Всегда стараюсь, чтобы блюда на моем столе выглядели красиво и оригинально. Такое блюдо всегда украсит праздничный стол».

Инна Марченко, г. Прилуки Черниговской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг томатов, 1 яйцо варёное, по 100 г свежих огурцов, куриного мяса или колбасы, отварного картофеля, зелень; 2 ст. л. майонеза, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Начинка. Всё нарезать маленькими кубиками, перемешать с майонезом, посолить.

2. Верхушки помидоров надрезать крестом, аккуратно удалить мякоть, посолить, зафаршировать салатом.

3. Выложить помидоры букетиком на листья салата или капусты.

Салат с говяжим языком и яблоками



Лидия Литвинчук, г. Одесса

ПОНАДОБИТСЯ
- 250-300 г говяжьего языка
- 1 большое яблоко
- 2 картофелины
- 200 г майонеза
- 150 г морковки
- 3 яйца
- зелень
- соль
- перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отварить язык, яйца, морковь и картофель. Все охладить, очистить и нарезать.

2. Очистить яблоко и нарезать небольшими ломтиками.

3. Соединить все ингредиенты, посолить, поперчить, заправить майонезом, перемешать.



«С удовольствием люблю готовить и предлагаю вкусный рецепт фаршированных окорочков. Поаврьте, это вкуснее любой магазинной колбасы».

Оксана Бабаджанян, ул. Коцюбинского, 21, г. Могилев-Подольский Винницкой обл.

«Фаршированная лапочка»

ПОНАДОБИТСЯ
- 4 окорочка, 50 г сала, 200 г грибов, зелень, 1 яйцо, кусочек белого хлеба, специи, чеснок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочка отбить и аккуратно снять шкурку, косточку переломать, оставив «кончики» ножек нетронутыми (ф. 1).

2. Отделить мясо от костей (ф. 2).

3. Перемолоть на мясорубке: мясо, сало, грибы жареные, зелень, яйцо, кусочек белого хлеба, вымоченного в молоке, специи, чеснок.

4. Нафаршировать шкурку и сшить ниткой (ф. 3).

5. Поместить в рукав для запекания, предварительно смазав яичным желтком и майонезом(ф. 4).

6. Выпекать в духовке при 180°С 1 час.

7. За 15 мин до окончания выпечки пленку раскрыть для образования корочки.

8. Снять нитку. Подавать с любым гарниром, украсив зеленью.













Ирина Ладна, с. Снежков Харьковской обл.

Салат с семгой

ПОНАДОБИТСЯ
- 250 г листьев зеленого салата, 400 г филле малосоленой семги 200 г сыра твердого, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 3 зубчика чеснока, 40 г укропа, 70 г сливочного масла, 1/2 батона белого

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соус: смешать майонез, сметану, пропущенный через чеснокодавку чеснок, мелко нарезанный укроп.

2. Листья салата помыть, высушить и порвать на кусочки.

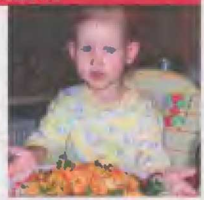
3. Сухарики: батон нарезать мелкими кубиками и поджарить на сливочном масле.

4. Семгу нарезать кубиками, сыр натереть.

5. Выкладывать салат слоями: листья салата, соус, сыр, семга, сухарики, сверху украсить зеленью.

Плов по-українськи

«Цим рецептом поділилася з нами шеф-кухар ресторану. На фото моя сестричка Настя».



Юлія Загоруйко, м. Умань

ПОТРІБНО
- 1 кг яловичини, 200 г рафінованої олії, 800 г моркви, 2–3 цибулини, 1 кг рису, 1 ч. л. кмину, сіль, перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. М'ясо порізати невеликими шматками і вкинути у казанок у розігріту олію, закрити кришкою і тушкувати до напівготовності.

2. В цей час нарізати соломкою моркву і дрібно порізати цибулю.

3. М'ясо викласти на тарілку, а в казан кинути цибулю і трохи підсмажити, потім додати моркву і тушкувати 15 хв.

4. Потім посолити, додати кмин, перець і м'ясо. Після цього додати добре промитий рис і залити окропом (приблизно на 3 см від поверхні рису). Щільно накрити кришкою і тушкувати 20 хв. на маленькому вогні. Не мішати, а лише підгорнути рис на середину і знову на 20 хв. накрити кришкою.

5. Після цього вимикнути і 20–30 хв. не відкривати кришку.

«Грибная поляна» и «Камыши»



Светлана Смолинская, г. Киев

ПОНАДОБИТСЯ

Для салата:
- 1 б. маринованных шампиньонов, зеленый лук, 300 г твердого сыра, 4 вареных яйца, 300 г вараного куриного мяса, 1 п. майонеза

Для «камышей»:
- 500 г куриного или индюшиного филе, 1 кусок вымоченного в молоке батона, 1 яйцо, соль, перец, панировочные сухари, растительное масло, зеленый лук, шашлычные палочки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Салат выкладывать слоями, перемазывая майонезом, в небольшие чашки: мелко порезанный зеленый лук; грибы шляпками вниз; натертый крупно сыр; тертые яйца; мелко порезанное мясо. Поставить салат в холодильник на 4-5 ч. Перед подачей аккуратно перевернуть на большое блюдо.

2. «Камыши». Мясо с батоном пропустить чарез мясорубку, добавить яйцо, посолить, поперчить, сделать продолговатые котлетки, обвалять в сухарях и жарить в большом количестве масла. Нанизать на палочки, поставить в стакан и украсить зеленым луком.



Время приготовления: 50 мин.
Количество порций: 5

Ірина Околита, вул. Курчатова, 1 Д, кв. 172, м. Хмельницький

Курячі рулети

ПОТРІБНО

● 5 шматочків курячого філе, по 100 г курячих сердець, шлунків, печінки, 1 цибулина, 200 г сметани, 20 г вершкового масла, сіль, перець, зелень

ПРИГОТУВАННЯ

1. Курячі потрухи пропустити через м'ясорубку разом з почищеною цибулею і тушкувати на вершковому маслі до готовності, посолити, поперчити.

2. Шматочки курячого філе розрізати так, щоб вийшли два тонких шари.

3. Отримані шари злегка відбити дерев'яним молотком.

4. В середину кожного відбитого філе покласти по 1 ст. л. начинки і сформувати рулетики. Закріпити їх зубочистками.

5. Викласти рулетики на лист чи будь-яку іншу плоску форму та запити сметаною.

6. Запікати в духовці при t 200°С близько 25 хв.

7. Прикрасити зеленню.

8. Подавати з вареною чи запеченою картоплею.

Лариса Кавун советует

● **Для начинки куриные потроха можно также отварить, а затем пропустить через мясорубку. Тогда внутрь каждого рулетика нужно добавить кусочек сливочного масла.**

● **Если рулетики выкладываете в небольшую форму вплотную друг к другу, можете их не скалывать зубочисткой.**



Время приготовления: 2 ч 50 мин.
Количество порций: 6

Валентина Пономаренко, г. Киев

Горячая закуска «Лакомка»

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 крупный язык, 3 луковицы, 6 картофелин, 2-3 яблока, 5-6 грецких орехов, 1 яйцо, 1 ст. сметаны, 100 г твердого сыра, 1 морковь, 1 корень петрушки, соль, перец, лавровый лист

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Язык отварить до готовности с луком, специями, солью.

2. Затем язык почистить и порезать ломтиками.

3. Картофель очистить, порезать кружочками.

4. Затем отварить в кипяченой подсоленной воде 7 мин.

5. Язык выложить на смазанный растительным маслом противень, на него – картофель, порезанный кольцами лук, тертые яблоки, орехи, полить заправкой.

6. Заправка. Сметану взбить с яйцом, солью, сахаром.

7. Посыпать небольшим количеством сыра и запекать до румяности.

Лариса Кавун советует

● **Примерно через 1 ч от начала отваривания языка добавьте нарезанные крупными ломтями морковь, лук, корень петрушки, лавровый лист.**

● **Яблоки необходимо брать кисло-сладких сортов.**

● **Ломтики языка перед запеканием можно полить лимонным соком.**



Время приготовления: 1 ч 05 мин.
Количество порций: 3

Аппетитно!

Ростислава Рябова, г. Херсон

Зразы «Донские»

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг судака или окуня (можно другой рыбы), 3-5 луковиц, 100 г маргарина, панировочные сухари или пшеничный хлеб, 5 вареных яиц, зелень петрушки, укропа, мука, растительное масло или жир, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу промыть, вынуть внутренности, по необходимости почистить и разделать на филе (ф. 1).

2. Порезать филе тонкими и широкими кусками, аккуратно отбить, посолить, поперчить (ф. 2).

3. Начинка. Лук порезать, обжарить на маргарине. Добавить панировочные сухари, рубленые яйца, измельченную зелень петрушки и укропа, соль, перец и перемешать (ф. 3).

4. На отбитое рыбное филе выложить начинку, завернуть рулетом и придать продолговатую форму (ф. 4).

5. Яйца взбить с водой и солью.

6. Запанировать зразы сначала в муке, затем во взбитых яйцах и панировочных сухарях или натертом пшеничном хлебе (ф. 5).

7. Обжарить зразы в сковороде на растительном масле или жиру до золотистой корочки (ф. 6).



КОНКУРС!

Покажи свой мастер-класс! Для этого пришли рецепт интересного блюда, а также фото его поэтапного приготовления. За опубликованный подробный рецепт с фото получишь призовые 100 грн!

См. стр. 66



1



2



3



4



5



6

Лариса Кавун советует

● Филе рыбы с разных сторон имеет не одинаковую толщину, а потому более толстые части нужно аккуратно срезать ножом.

● Обрезки можно измельчить и добавить в начинку или использовать для приготовления котлет.

● Лучше всего филе рыбы отбивать через полиэтиленовый пакет.

● В начинку можно добавить обжаренные грибы.



Легко и просто

Торт «Для мамы Нины»

ПОНАДОБИТСЯ

Для бисквита:
● 5 яиц; 1 ст. сахара, 1 ст. муки, ванилин
Для крема:
● 0,5 л 20% сметаны, 3 ст.л. сахара, 1 п. загустителя для сливок, 1 банан
Для украшения:
● 1–2 банана, 2 киви, 1 яблоко, 1 апельсин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбивать миксером, постепенно добавляя сахар, ванилин, затем муку и в одном направлении хорошо размешать.
2. Разделить на две части, испечь 2 бисквита. Охладить.
3. Крем: взбивать сметану с сахаром, постепенно добавляя загуститель, пока сахар не растворится.
4. Намазать один корж кремом, сверху на него выложить кусочки банана, снова намазать кремом и накрыть вторым коржом. Хорошо намазать кремом сверху.
5. На торт красиво выложить нарезанные фрукты. Из банана можно вырезать цветочки и украсить бока торта, яблоко разрезать пополам и нарезать тоненькими ломтиками, киви — кружочками. Апельсин — кружочками, а из них сделать цветочки.

«Наша мама постоянно готовит вкусные блюда, удивляет чем-то новым, вкусным и красивым. С помощью папы я приготовил торт маме на день рождения».

Максим Макуха, г. Миргород Полтавской обл.

Хлебцы с бананом и творогом «Вкусняшки»

Данил Богданов, 11 лет, г. Полтава



ПОНАДОБИТСЯ

● на 5 порций: 5 шт. хлебцы, 5 ч.л. меда, 1 банан, 150 г творога, 3 ч.л. сахара, 0,5 ч.л. ванильного сахара, 1 ч.л. сливочного масла, ягоды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог размять с 1 ч.л. сахара, сливочным маслом и ванильным сахаром.
2. Хлебцы намазать жидким медом.
3. Банан порезать кружочками и выложить хлебцы в один слой.
4. Выложить слой творога. Украсить ягодами и посыпать оставшимся сахаром.

КОНКУРС



Хочешь удивить своих родных или друзей? Приготовь своё любимое блюдо, сфотографируй и отправь письмо с рецептом в редакцию. Твой талант обязательно оценят, а ты выиграешь призовые 50 грн.

См. стр. 66

«У меня есть маленькая сестренка Настенька, которой исполнилось 8 месяцев. На 8 Марта я приготовил вкусные пирожные».

Сергей Мехедов, 11 лет, г. Шостка Сумской обл.

Пирожные «Капитошка»



ПОНАДОБИТСЯ

● 250 г масла, 2 ст. сахара, 5 ст. л. молока, 3 ст. л. какао, 1 п. ванильного сахара, 600 г печенья, мармелад

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Масло растопить, добавить молоко, какао, сахар, ванильный сахар.
2. Нагреть смесь, помешивая, до растворения сахара.
3. Печенье размельчить и высыпать в смесь, перемешать.
4. Поставить на 1 час в холодильник, чтобы масса немного застыла.
5. Сформировать шарики, обкачать в крошке печенья, уложить на блюдо, украсить мармеладом.

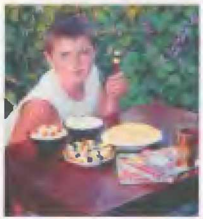
Салат і бутербродики

«Моя мама працює головним бухгалтером в сільраді, тому у неї дуже мало вільного часу, а мені подобається допомагати мамі. Я люблю готувати страви з м'яса, робити різні салати, випікати тістечка, а головне, люблю експериментувати».

Григорій Чечуй, 10 років, с. Новохристофорівка Миколаївської обл.

ПОТРІБНО

Для салату:
● 5 варених яєць, 3 плавлених сирки, 1 б. ананасів, 1 б. кукурудзи, 2-3 зубочки товченого часника, 1 маленький пакетик майонезу
Для бутербродів:
● 200 г твердого сиру, 1 б. ананасів, 1 б. оливок б/к



ПРИГОТУВАННЯ

1. Салат. Яйця і плавлені сирки потерти на дрібній терці.
2. Нарізати ананаси та разом з кукурудзою, товченим часником додати до яєць і сирків.
3. Посолити за смаком, добре перемішати і заправити майонезом.
4. Бутербродики. Нарізати сир і ананаси кубиками.
5. На шпажку надіти ананас, потім оливку і сир.

Тортик «Сердечко»

«Этот торт (без муки и выпечки) я придумала сама и приготовила его на 17-ю годовщину свадьбы моих родителей».

Татьяна Белая, г. Николаев

ПОНАДОБИТСЯ

● 400–450 г печенья «топленое молоко», 200 г сливочного масла, 400 г сгущенного молока, 4 ст. л. какао, кокосовая стружка красного цвета, капельки из белого шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мелко раскрошить все печенье и хорошенько перемешать его с порошком какао, затем с размягченным сливочным маслом и сгущенкой.
2. Из этого теста сформировать фигуру сердца.
3. Сверху посыпать кокосовой стружкой и украсить капельками.
4. Оставить на ночь в холодильнике.





Испытано годами

«На фото (слева направо): я, невестка Лида, брат Василий, муж Дмитрий».

Мария Старикова, ул. Сельце, 51, г. Канев Черкасской обл.

Капустняк

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 л воды, по 0,5 кг свежей и квашеной капусты, 4 картофелины, 3/4 ст. пшена, по 2 луковицы и морковки, 1 б. рыбных консервов в томате, 1 ст. л. томатной пасты, соль, перец, лавровый лист, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свежую капусту мелко нарезать, квашеную промыть.
2. В кипящую воду положить капусту, целый очищенный картофель, пшено и варить до готовности.
3. Картофель вынуть, размять и снова положить в кастрюлю.
4. Мелко нарезанный лук и мелко натертую морковь пожарить на растительном масле, в конце варки добавить томат.
5. Зажарку и рыбные консервы добавить в кастрюлю, посолить, добавить специи и проварить еще 5 мин.

КОНКУРС!



Дорогие бабушки! Ваш кулинарный опыт несомненно богат, вам есть чем поделиться с хозяюшками. Присылайте проверенные временем рецепты с фото. Авторы опубликованных рецептов получат 50 грн.

См. стр. 66

Свекольная икра

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг красной свеклы, 2 ст.л. сахара (без горки), 2 ст.л. растительного масла, лимонная кислота по вкусу, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу отварить, охладить, натереть на мелкой терке.
2. Все ингредиенты смешать, выложить в глубокую сковородку и потушить на слабом огне 10 мин.
3. При подаче на стол каждую порцию полить майонезом.

«Это варенье передается в нашей семье от поколения к поколению. Я его готовлю уже не меньше 75 лет. Очень вкусное и необычное».

Евдокия Коваль, с. Трудолюб Полтавской обл.



Варенье из моркови

Первый способ

ПОНАДОБИТСЯ

● 800 г моркови, 1 кг сахара-песка, 0,5 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Корни моркови средних размеров тщательно помыть, обрезать зеленую часть корня и соскоблить кожицу острым ножом.
2. Очищенную морковь снова помыть, нарезать кружками или кубиками, или натереть на крупной терке.
3. Варить в воде в 3-4 приема по 10 мин, охлаждать после каждого приема.
4. Отдельно приготовить слегка сгущенный сироп. Добавить морковь в сироп и варить до необходимой густоты.
5. В конце варки добавить 1 ч.л. винного уксуса.

Второй способ

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг моркови, 2 кг сахара-песка, 1 ст. воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь помыть, почистить и варить в воде почти до готовности.
2. Вынуть и нарезать кубиками.
3. Приготовить сироп и положить в него морковь.
4. Варить до готовности, пока морковь не станет прозрачной.

Варенье из баклажанов

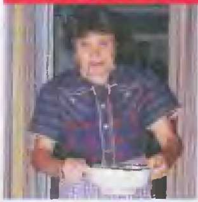
ПОНАДОБИТСЯ

● 24–27 баклажанов, 2 кг сахаре, 50 г соды, 0,5 ст.л. квасцов, ванилин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молодые баклажаны помыть, снять кожицу, оставляя плодоножку, каждый разрезать в длину на 4 части.
2. Разделывая баклажаны, погружать их в холодную воду и накрывать крышкой.
3. Баклажаны вынуть из воды, посыпать содой, залить водой и оставить на 1,5 часа.
4. Затем промыть, опустить в кипяток, варить 3 мин и откинуть на дуршлаг.
5. В отдельной кастрюле вскипятить воду, добавить квасцы, опустить баклажаны, варить еще 3 мин.
6. Затем откинуть на дуршлаг и каждый баклажан хорошо отжать рукой.
7. В кипятке растворить 0,5 ст. сахара, опустить отжатые баклажаны и варить 5 мин.
8. Затем снова откинуть на дуршлаг и каждый баклажан отжать рукой.
9. Приготовить сироп, опустить в него отжатые баклажаны и варить до готовности. В конце варки добавить ванилин.

Аппетитная закуска



Ольга Песчанская, г. Херсон

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5-1 кг говядины, потроха 1 гуся, 2 луковицы, 10 соленых огурцов, 2 корня петрушки, 1 большой корень сельдерея.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соленые огурцы мелко нарезать, все ингредиенты положить в кастрюлю, залить водой и варить.
2. Незадолго до конца приготовления заправить двумя столовыми ложками масла и небольшим количеством холодной воды.
3. Добавить 3 лавровых листка и варить до готовности.

Фаршированный перец



«Хочу поделиться рецептом блюда, которое научила меня готовить моя бабушка Валя (на фото)».

Александра Квятковская, г. Одесса

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг сладкого перца, 500 г фарша ассорти, 1/2 ст. риса, 1 большая луковица, 1 большая морковь, 3 ст. л. подсолнечного масла, соль, перец черный молотый, зелень укропа, 1 помидор

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перцы хорошо помыть и удалить семенную коробку, промыть внутри.
2. Перец положить в кипящую подсоленную воду на 3 мин, затем дать стечь воде.
3. Фарш смешать с отваренным до полуготовности рисом, жареным луком и морковью, добавить соль и перец.
4. После этого перцы наполнить подготовленным фаршем. Уложить в казанок, добавить 1 ст. л. масла, помидор, нарезанный кубиками, залить бульоном, накрыть крышкой и тушить 45 мин на медленном огне.

Галина Ткаченко, г. Луганск

Грибной рассольник

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г грибов, 6-7 ст. л. перловой крупы, 3 луковицы, 3 соленых огурца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В кастрюлю положить ложку растительного масла, обжарить мелко нарезанный лук.
2. Добавить очищенные и нарезанные грибы, слегка обжарить.
3. Залить кипящей водой, накрыть крышкой и варить до готовности.
4. Отдельно сварить морковку, перловку.
5. Мелко нарезать соленые огурцы и вместе с морковкой и перловкой положить в кастрюлю с грибами.
6. Прокипятить, посыпать рубленой зеленью.



Бабушкин борщ

«Хочу предложить вам рецепт борща, который любит моя внучка Лизонька. Этот борщ вкусный и очень заманчивый, чтобы накормить свою «нехочуху».

Лариса Нестеренко, пгт Знаменка Кировоградской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 300-400 г нежирного мяса, 100 г сала, полкочана капусты, по 1 луковице, моркови, свекле и яблоку, 4-5 картофелин, соль, перец, лавровый лист, зелень, томатная паста, 3 ст.л. сахара, чеснок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из мяса сварить бульон. Мясо нарезать на мелкие кубики.



2. Нарезать сало кубиками, добавить лук, и обжарить.
3. Свеклу и морковь натереть на терке. Потушить в небольшом количестве воды.
4. Нарезанный картофель опустить в кипящий бульон и варить до готовности, потом добавить нашинкованную капусту и варить 5 мин.
5. Затем добавить пассерованный лук, свеклу и морковь и варить еще 10 мин.
6. Потом добавить очищенное и нарезанное кубиками яблоко, проварить 5-7 мин.
7. Заправить борщ томатной пастой.
8. Посолить, поперчить, добавить чеснок, лавровый лист, сахар.
9. Добавить зелень и через 1-2 мин выключить огонь и дать настояться.

Шлапак, вул. Леніна, 43, кв. 88, м. Баранівка Житомирської обл.

Український борщ з маринованим буряком

ПОТРІБНО

● 500 г жирної свинини, 2 л води, 2 маринованих буряка, 1 цибулина, 1 корінь петрушки, 1 корінь селери, 1 невеликий качан капусти, 5 помідорів, 2 ст. л. жиру, 1 ч. л. борошна, 100 г сметани, сіль, оцет, перець



Для маринованого буряка:

● 1 кг вареного буряка, 1 л води, 2 склянки яблучного оцту, 1 ч. л. солі, 1/2 скл. цукру, 10 горошин чорного перцю, 6 гвоздик, 2 лаврових листа

ПРИГОТУВАННЯ

1. Буряк зварити без солі. Зробити маринад: в гарячій воді розчинити сіль, цукор. Довести до кипіння, додати прянощі і оцет. Дати закипіти і потім зняти з вогню. Буряк почистити, нарізати, помістити в банку — залити охолодженим маринадом і настоювати 1 добу в холодильнику. Зберігати в холоді.
2. Зварити бульйон зі свинини.
3. Тим часом нарізати буряк соломкою, помідори облити окропом, зняти з них шкірку і порізати кубиками.
4. Петрушку, селеру і цибулю почистити і нарізати дрібними кубиками.
5. На сковороді розтопити жир і спасерувати цибулю і петрушку, додати помідори.
6. У бульйон додати пошатковану капусту, варити її до напівготовності. Додати пасеровані корені і цибулю з помідорами, потім буряк і варити до готовності.
7. За 5-7 хв. до кінця варіння заправити борщ спасерованим борошном, розведеним бульйоном, посолити, додати трохи оцту або лимонної кислоти.
8. Подаючи до столу, в тарілку з борщем покласти шматок свинини і ложку сметани.

Черника



«Чорниць доволі вистачає в наших волинських лісах. Хто не лінується, той завжди має в своїх запасах ці ягоди у вигляді компотів, варень, паст, засушеними або свіжомороженими. Ці ягоди поживні і доволі корисні».

Антоніна Солодуха, вул. Ліснича, 8, м. Володимир – Волинський Волинської обл.

Паста з чорниць

ПОТРІБНО

● 1 кг чорниць, 1 кг 200 г цукру

ПРИГОТУВАННЯ

1. Пропустити ягоди та цукор через м'ясорубку.
2. Викласти в сухі простерилізовані банки, закатати, поставити в холодне місце.

Десерт из черники

«Полезное свойство черники – это ее благоприятное воздействие на пищеварительную систему. Летом, пока есть возможность, нужно употреблять больше свежих ягод черники и отвара из ее листьев. В другое время года полезно заваривать сушеные листья и ягоды. Это поможет снижению сахаре в крови и стимулирует работу поджелудочной железы. Черника способствует обновлению клеток сетчатки глаза и улучшает кровообрещение. Благодаря своим бактерицидным свойствам, черника полезна при воспалениях мочеполовых путей и почек. При мочекаменной болезни полезно пить отвар из листьев черники. Также можно употреблять сок (или настой ягод) при ангинах, стоматитах. Настоем можно полоскать горпо, а также пить по 1/3 стакана 3 раза в день. Черника малокалорийна. Дневная порция этих ягод содержит 40 калорий».

Ю. Жос, г. Никополь Днепропетровской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 600 г черники, лимонный сок, 3/4 ст. сливок, сахарная пудра по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чернику помыть, перебрать.
2. Сбрызнуть лимонным соком, посыпать сахарной пудрой.
3. Массу перемешать, залить сливками и снова перемешать.



«По последним исследованиям ягоды черники очень полезны для здоровья: они укрепляют зрение, помогают от заболевания мочевого пузыря, предотвращают стврение и даже предохреняют от рвка».

Екатерина Гончаренко, ул. Ватутина, 92, кв.118, г. Кременчуг Полтавской обл.

Фруктово-ягодный салат с черникой

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 яблоко, 1 банан, 100 г малины, 100 г черники, 100 г черной смородины, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. лимонного сока, 2 листка мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очищенные яблоко, банан нарезать кубиками и смешать с черникой, черной смородиной и малиной.
2. Полить салат растопленным медом, сбрызнуть лимонным соком, перемешать и украсить мятой.



Запеканка из черники

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г черники, 2 яйца, 100 г сахара, 250 г молока, 200 г муки, ванилин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чернику разложить на дно смазанной формы для духовки.
2. Взбить яйца с сахаром, молоком, ванилином, мукой.
3. Запить этой смесью чернику и запекать при 200°С в течение 20 мин.
4. Подавать со сметаной (по желанию).

КОНКУРС!

В августовском номере любимым продуктом будет слива. Пришли письмо с фото и получи шаис выиграть призовые 50 грн.

См. стр. 66

Мармелад из черники

«Экстракт из ягод черники содержит вещества, улучшающие остроту зрения. Поэтому ягоды рекомендуется принимать с профилактической целью тем, у кого работа связана с напряжением зрения. Собирают зрелые ягоды черники в июле-августе. Перед сушкой их перебирают, провяливают на открытом воздухе или в проветриваемом помещении, расстилая на чистой подстилке тонким слоем. Хренят в сухом, защищенном от света месте в коробках в течение 2 лет».



Анна Товстоган, г. Харьков

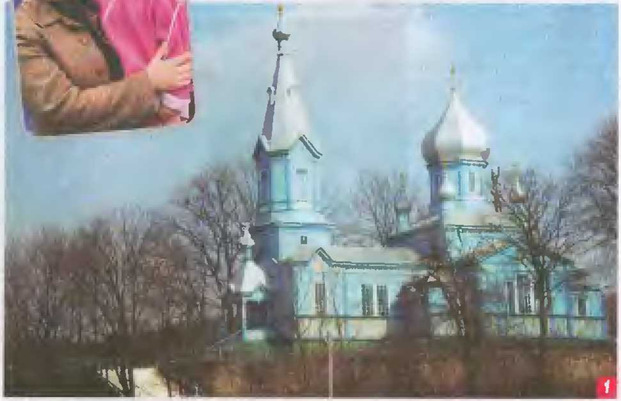
ПОНАДОБИТСЯ

● 700 г черники, 1 п воды, 1 ст. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чернику перебрать, удалить мятые и поврежденные ягоды, после тщательно помыть и оставить стекать воду.
2. Сварить сахарный сироп. Подготовить банки.
3. Чернику засыпать в банки (на 0,5 л банки 350 г ягод, а на 1 л – 700 г), залить 35% сахарным сиропом, накрыть чистыми прокипяченными крышками и старилизовать в кипящей воде: 0,5 л банки – 10 мин, 1 л – 15 мин.
4. После стерилизации банки немедленно укупорить прокипяченными крышками и оставить охлаждаться.

Праздник Николая Чудотворца



«История села очень древняя, первые воспоминания о нем найдены еще в 13 веке».

Елена Березюк, с. Городище Хмельницкой обл.

«Родилась и выросла я в очень красивом селе Городище, которое находится в Шепетовском районе Хмельницкой области.

Ни с чем нельзя сравнить внешнюю кресоту деревни. Наиболее ценными укрешениями являются мужской Свято – Рождество – Богородичный монастырь и деревянный храм Святителя Николая Чудотворца (ф.1, 4). 22 мая – праздник в честь Святителя Николая Чудотворца (ф. 3). В нашем селе празднование таков мы называем престольным. В этот день все спешат на службу Божию в храм нашего Святителя Николая Чудотворца (в 2014 году храму исполнится 100 лет!), это великая благодать побывать на такой службе! После окончания литургии всем гостям возле храма накрываются столы с очень вкусными блюдами (ф. 2), в первую очередь это пироги с разными начинками, картошка, капуста, голубцы, молочная пшенная каша с изюмом, рыба и т.д. Рецепты самые обыкновенные. Мне очень нравится молочная пшенная каша с изюмом. Бабушка Мария — самый главный кулинар нашего храма, делает ее так: в большой емкости кипятит 9 л молока, потом в него засыпает промытое пшено, изюм, сахар и соль. Каша получается густой, и когда она почти уже готова, тогда бабушка Мария ставит ее в натопленную печь. Это лакомство как раз полностью доходит до готовности к концу Божественной литургии в Николаевском храме. Все гости трапезничают блюдами, которые подаются «с пылу — с жару». 19 декабря празднуется по-иному — настоятель храма иер. Георгий (Писаривка) раздает гостям лакомства–подарки и вкусные постные пироги. Святитель Николай Чудотворец по молитвам к нему помогает многим, помогает дивным образом, поэтому, если у читателей есть какие-то личные просьбы к нему и они хотели бы побывать на таком празднике, – милости просим!

См. стр. 66







Красный борщ

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг картофеля
- 2 красные свеклы
- 4 луковицы
- 1 морковь
- 1 ст. сметаны
- 100 г масла
- 1л воды
- 1 ст. л. уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В воду, подкисленную уксусом, положить свеклу, нарезанную мелкой соломкой.
2. Тем временем нарезанный кубиками лук пожарить с морковкой, натертой на крупной терке, и добавить в кастрюлю.
3. Когда свекла сварится, добавить сметану, соль, перец, сахар, свежую зелень и варить еще 5 – 10 мин.





От всей души

Зоя Качковська, вул. Шкільна, 2, кв. 3, смт Сальково Кировоградської обл.

Капустяна каша

ПОТРІБНО

● квашена капуста, свіжа капуста, 1 л банка пшона, 0,5 л банка рису, 1 л молока, 1 л кислого молока, 5-10 яєць, сіль, перець за смаком, 0,5 л сметани, 200 г вершкового масла, 1 морквина, сало, цибуля

ПРИГОТУВАННЯ

1. У 5 л каструлю з товстим дном покласти квашену і свіжу капусту (щоб було півкаструлі).

2. Залити капусту водою, всипати ретельно промите пшоно і рис і варити до готовності крупи.

3. Влити свіже молоко, перемішати, влити кисле молоко.

4. Влити добре збиті яйця, вимішати, посолити, поперчити.

5. Додати сметану, вершкове масло і готувати на слабкому вогні, постійно помішуючи, щоб каша не пригоріла.

6. Підсмажити дрібно потерту моркву і також додати до каші.

7. Потім дрібно порізати сало, підсмажити до золотистого кольору, додати цибулю і підсмажити зі шкварками. Каша повинна вийти як густий суп.

8. Налити кашу в тарілку, зверху покласти ложку сала з цибулею.



КОНКУРС!

У каждой семьи обязательно есть традиционное блюдо, которое готовят как в праздники, так и в будни. Есть ли в твоей семье такое традиционное блюдо? Присылай рецепт с фото и выигрывай призовые 50 грн. **См. стр. 66**

Пончики з картоплі

ПОТРІБНО

● 10 картоплин, 5 яєць, 2 скл. молока, 100 г дріжджів, борошно, олія

ПРИГОТУВАННЯ

1. Картоплю почистити, відварити, розім'яти.

2. До картоплі додати добре збиті яйця, тепле молоко і дріжджі.

3. Все ретельно перемішати, і додати борошна, як на густі млинчики.

4. Брати по півложки тіста, класти в киплячу олію.

5. Подавати з тушеним м'ясом або товченим часником.

Жанна Химeнко, г. Кременчуг Полтавской обл.

Полтавский борщ

ПОНАДОБИТСЯ

● птица, 5 л воды, 1 свекла, 1/3 кочана капусты, 5 картофелин, 4–5 ст. л. томатной пасты, 2 луковицы, 1 морковь, 1/2 корня петрушки, 3 ч.л. уксуса, 4 лавровых листа, 4–5 шт. перца горошка, перец молотый, чеснок, 70 г масла, соль, сметана, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. С птицы срезать мясо, а из потрохов, шеи, лапок, крылышек поставить варить бульон.

2. Тщательно промыть свеклу, очистить. Залить холодной водой очистки так, чтобы они были едва покрыты, посолить, добавить 1 ч.л. уксуса, довести до кипения. Дать настояться.

3. Очищенную свеклу нарезать тонкой соломкой, посолить, взбрызнуть уксусом, добавить молотый черный перец и тушить в открытой сковороде до мягкости, добавить томатную пасту.

4. Лук, морковь, корень петрушки нарезать соломкой и спассеровать на масле.

5. За 30 мин до окончания варки бульона добавить в него нарезанный картофель и капусту, через 15 мин обжаренные овощи и посолить.

6. Еще через 5 мин положить отваренные галушки, лавровый лист и перец горошком.

7. В готовый борщ добавить свекольный настой и толченый чеснок. Дать настояться 20–30 мин.

8. Зелень и сметану подавать отдельно.

Галушки гречневые к борщу

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 ст. гречневой муки
● 1/4 ст. кипятка
● 1 яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку добавлять в воду порциями, размешивать быстро и тщательно, чтобы не было комочков.

2. Добавить в тесто яйцо, вымешать. По консистенции тесто должно быть как густая сметана.

3. Чайной ложкой набирать тесто-галушки и опускать в кипящую подсоленную воду.

4. Когда галушки всплывут, вынуть их шумовкой и положить в борщ.



Капустняк полтавский



Татьяна Хрипко, с. Шиловка Полтавской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

(на 10 л капустняка):

● 500 г пшена, 1 курица, 1 кочан капусты, 2 моркови, 3 луковицы, 0,5 л томатного сока, 300 г сала, 1,5 кг картофеля, лавровый лист, соль, перец, сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Пшено замочить в теплой воде на 30 мин и размять.

2. Сварить бульон из курицы. Мясо отделить от кости, мелко порезать. Бульон процедить.

3. Капусту мелко нашинковать, выложить в чугунок немного больше половины.

4. Выложить порезанный картофель, залить бульоном, добавить порезанный лук и поставить на огонь.

5. Сало и 2 луковицы перемолоть. Небольшую часть массы добавить в капустняк. Остальную массу пожарить, добавив мелко натертую морковь и томатный сок.

6. Когда картофель будет готов, вынуть его, размять и выложить в капустняк.

7. Добавить зажарку, мясо, пшено, специи, соль, немного сахара и варить еще 30 мин на слабом огне.

С любовью



«По профессии я — повар-кондитер. За рецептами и советами ко мне обращаются мои подруги и молодые хозяйки».

Мария Юрова, ул. Коммунальная, 29, кв. 2, г. Короп Черниговской обл.

Мармелад

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 п. желатина, 0,5 л цветной газированной воды («Тархун», «Кока-кола»), 5 ст. сахара, 1 ст. компота

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Желатин залить цветной газировкой и оставить на 2 ч.
2. Сахар и компот подогреть до растворения сахара. Когда желатин превратится в пышную, желеобразную массу, смешать его с компотом и прокипятить 20–25 мин.
3. Затем массе дать остыть, разлить в специальные формочки, поставить до полного загустения в холодильник. Готовый мармелад вынуть из форм и обвалять в сахаре.

Совет от Марии

● Лучше выливать массу в коробку из-под конфет, застеленную пищевой пленкой, тогда легче вынимать.

«Дебес» манный



КОНКУРС!

Расскажи, какие сладости ты готовишь для своих родных, чем радуешь своих любимых сладкоежек? Присылай рецепт с фото. Авторы всех опубликованных писем гарантированно получат призовые 50 грн.

См. стр. 66

«На фото: мои дочери – Яна, Настя, Карина».

Ирина Тимощук, г. Кривой Рог



ПОНАДОБИТСЯ

● 750 г воды, 3 кисловатых яблока, 3 ст. л. сахара, 4 ст. л. манной крупы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В кипящую воду выложить очищенные от кожуры и порезанные на дольки яблоки.
2. Когда яблоки немного разварятся, добавить сахар, всыпать манную крупу, и, помешивая, варить до готовности манной крупы.
3. Когда масса остынет – взбить миксером.
4. Подавать, добавив варенье, или уже в тарелки, полить кашу молоком.

«Хочу поділитися рецептом чудових коржиків (печива) «Поцілуночки». Знайшла цей рецепт колись в газеті, спробувала і до сьогодні часто їх готую. Один недолік є в цьому печиві: довго печеться, та швидко з'їдається».

Лілія Дідовець, с. Яполоть Рівненської обл.

Печиво «Поцілуночки»



ПОТРІБНО

Для тіста:

● 3 жовтки, 250 г маргарину м'якого, 100 г сметани, 1 ст. л. оцту, 2,5 ст. борошна

Для начинки:

● 3 білки, 1 скл. цукру, 1 скл. горіхів

ПРИГОТУВАННЯ

1. Замісити тісто з перелічених продуктів. Розділити на 7–8 кульок (ф. 1). Скласти в посудину і поставити на 30 хв. в морозильну камеру.
2. Приготувати начинку. Збити білки, щоб «малювали», тобто після міксере слід не розпливався. Додати цукор і збити на пухку масу, котра б при перевертанні посуду «не їхала». Всипати горіхи та легко розмішати ложкою (ф. 2).
3. Кульки тоненько розкачувати та розрізати на квадратики 5х5 см чи трохи більші.
4. В середину кожного квадратика викласти чайною ложкою начинку (ф. 3). Звести краї та з'єднати «конвертиком» (ф. 4).
5. Випікати в духовці при температурі 150°С 50 хв. Печиво повинно піднятися та зарум'янитись.



1



2



3



4

Торт «Тутти-Фрутти»

«На фото: моя крестница Елизавета».

Виктория Макаровец, г. Сумы

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г кукурузных хлопьев, 150 г сливочного масла, 500 г густой сметаны, 100 г сахара, щепотка лимонной кислоты, 25 г желатина, фрукты, 1 п. желе

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кукурузные хлопья перемешать с маслом.
2. Разъемную форму застелить бумагой для выпечки, выложить туда эту массу и поставить в холодильник для застывания.
3. Сметану соединить с сахаром, взбить миксером до получения пышной массы. Добавить лимонную кислоту.
4. Желатин растворить в 100-150 г горячей воды, постепенно ввести в сметану и взбить миксером. Дать массе немного постоять и выложить полученную смесь на корж из хлопьев.
5. Когда два первых слоя торта застынут, разложить фрукты.
6. Желе развести согласно инструкции на пачке, но воды взять меньше.
7. Залить фрукты желе и поставить торт в холодильник до полного застывания.



Печенье «Домашнее»



«На фото: моя мвленькая помощница дочь Анюта».

Татьяна Литвиненко,
ул. Буденного, 69-а,
г. Красный Луч
Луганской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 ст. муки
- 150 г сахара
- 1 яйцо
- 100 г маргарина
- 100 г майонеза
- 0,5 ч. л. гашеной соды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар растереть с яйцом, смешать с просеянной мукой. Добавить размягченный маргарин, майонез и соду.
2. Тесто вымесить руками, затем пропустить через мясорубку, срезая и одновременно формируя форму печенья.
3. Выпекать в разогратой до 200°С духовке около 10 минут, до появления золотистого цвета.

Наталья Билозор, г. Хмельницкий

Пахлава

ПОНАДОБИТСЯ

- 300 г грецких орехов; 900 г сахара; по 1/2 ч. л. кардамона и сухих дрожжей; 1,5 ч. л. шафрана; 2 яйца; 1 желток; 0,5 л молока; щепотка соли; 0,5 кг муки; 100 г сливочного масла; топленое сливочное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грецкие орехи подсушить в духовке 10 мин, измельчить, добавить 300 г сахара и кардамон.
2. Дрожжи развести в 1-2 ст. л. теплой воды.
3. Шафран развести в 2 ст. л. теплой воды и добавить в 250 мл молока. Туда же добавить яйца и соль.
4. В муку влить п.1, затем п.2. Вымешивать, добавляя молоко с небольшим количеством шафрана, до состояния теста, готового к раскатыванию.
5. В конце замеса добавить размягченное сливочное масло и еще рез вымесить.
6. Оставить на 2-3 ч в теплом месте, после чего разделить на 10 частей и тонко раскатать. Нижний и верхний слои должны быть немного толще остальных.
7. На противень, смазанный растительным маслом, выложить первый слой теста, немного орехово-сахарной смеси. Накрыть вторым, раскатанным до полупрозрачности слоем теста. Так проделать со всеми девятью слоями.
8. Верхний слой раскатать размером больше формы, в которой будет выпекаться пахлава. Выложить в форму так, чтобы края свисали и аккуратно обрезать их.
9. Смазать верхний слой желтком, смешанным с 1 ч. л. шафрана.
10. Разогреть духовку до 180°С и выпекать в течение 7-8 мин.
11. Подпеченный корж разрезать на традиционные ромбы, но чтобы нижний корж остался нетронутым. Украсить половинками грецкого ореха. Полить сверху топленым маслом и оставить в духовке (150-160°С) на 1 ч.
12. 600 г сахара залить 2 ст. воды, варить до загустения на медленном огне, залить готовую пахлаву и оставить на 1 ч., после чего окончательно разрезать на порционные кусочки.





«На приготовлвние этого красивого лвкомствв уходит всего 30 минут».

Анна Коптева, пгт Лозовский Луганской обл.

«Клубнички»



1



2

ПОНАДОБИТСЯ

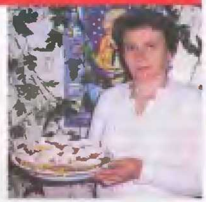
- 600 г белых вафель, 300 г сметаны 20%, 1 свекла, сахар

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вафли перемолоть.
2. Добавить сметану, все тщательно перемешать.
3. Выжать из свеклы сок.
4. Из полученной массы сформировать клубнички (ф. 1), обвалять их сначала в свекольном соке, потом в сахаре (ф. 2).
5. Выложить на блюдо и украсить.

Кексы

Светлана Заец,
ул. Руданского, 60,
пгт Летичев
Хмельницкой обл.



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 ст. сметаны, 1 ст. манки, 1 ст. сахара, 2 яйце, 30 г маргарина, 1 ч. л. гашеной соды , 1/2 ст. изюма, ванилин, сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сметану, сахар, растопленный маргарин, яйца, муку, соду и изюм соединить и перемешать. Тесто должно быть немного гуще, чем на оладьи.
2. Формочки для кексов смазать сеиным жиром и заполнить наполовину тестом.
3. Выпекать в духовке до готовности.
4. Посыпать сахарной пудрой.

Булочки «Жаворонок»

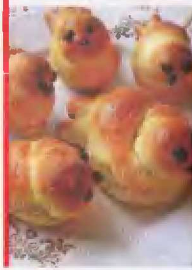
Виктория Трандафилова,
пгт Великая Новоселка
Донецкой обл.

ПОНАДОБИТСЯ

- 200 мл воды, 50 г дрожжей, 150 г масла, 600 г муки, 1 яйцо, 1 желток, 4 ч. л. сахара. 1 ч. л. соли. изюм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать воду, дрожжи, масло, муку, яйцо, желток, сахар, соль. Оставить на 30 мин. Разделить на 16 порций. От каждой отделить кусочки для головы, из остатка скатать валики длиной 25 см с толстым концом.
2. Каждый валик завязать узлом. Утолщенный конец разрезать, чтобы получился «хвостик». Приложить шарик в виде головки. С помощью изюма имитировать глазки и клювик. Выложить на противень, застеленный бумагой. Оставить на 30 мин.
3. Нагреть духовку до температуры 250°С. Вилкой взбить 1 желток с 1 ст. л. мопока и смазать полученной смесью птичек. Выпекать 15 мин в духовке на средней полке до золотистого цвета.





Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 4-6

Михаил Максимыч, с. Грозево Львовской обл.

«Халва из манки»

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 ст. воды, 1 ст. сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. манной крупы, 50 г изюма, щепотка ванили

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать воду и сахар в кастрюле, довести до кипения на сильном огне, затем уменьшить огонь до слабого.
2. Отдельно, в небольшом котелке, растопить масло, всыпать манную крупу и готовить, пока манка не станет золотистой.
3. Добавить к манке изюм и готовить еще 5 минут.
4. Понемногу, помешивая, влить к манке сахарный сироп, добавить ваниль.
5. Варить на слабом огне, постоянно помешивая, еще 3 мин.
6. Затем снять с огня и оставить под крышкой на 5 мин.
7. В манку можно добавить нарезанные яблоки, бананы и другие фрукты. Можно сформировать халву в виде торта и украсить фруктами, кремом.

Печать означает, что блюдо приготовлено в редакции по рецепту читателя

Лариса Кавун советует

● В манку можно добавить мелко порезанные орехи.
● Часть сахара (по вкусу) можно звменить медом, добавив его в растворенном виде сразу после снятия массы с огня.



Удивим всех

Руслан Слуцкий,
ул. Полтавская, 73, кв. 418, г. Кировоград

Беляши с мясом

ПОНАДОБИТСЯ
- 400 г мясного фарша

Для теста:
- 0,5 л теплой воды или сыворотки
- 1,5 ст. л. сухих дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- 1,5 ст. л. куриной приправы «Мивина»
- 4 ст. муки
- 1 ст. л. подсолнечного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Воду, сахар и дрожжи размешать и поставить на 5 мин в теплое место, чтобы поднялась дрожжевая «шапка».

2. Добавить приправу и муку, замесить густое мягкое тесто, затем добавить растительное масло и размешать.

3. Тесто должно подойти 2 реза.

4. Руки смазать маслом, отщипывать кусочки теста, класть на смазанный маслом стол, формировать беляши, начиняя фаршем, и сразу жарить на резогретой сковороде в растительном масле.

Салат «Из глубины»

Игорь Бухалов, г. Харьков

ПОНАДОБИТСЯ
- 100 г вареных или консервированных кальмаров, 100 г вареных креветок, 100 г колчено-вареных или консервированных мидий, 100 г кребового мяса, 50 г консервированной морской капусты, 20 г зеленого лука, 100 г вареного корня сельдерея, 250 г помидоров, 3 вареных яйца, 1 уп. майонеза, соль, парец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все ингредиенты порезать кубиками, смешать, заправить майонезом, сверху украсить тертыми желтками и морской капустой, кружочками помидоров.



КОНКУРС!



Дорогие мужчины! Поделитесь своим умением готовить вкусные блюда. Присылайте в редакцию рецепт с фото. Авторы всех опубликованных рецептов получат призовые 50 грн.

См. стр. 66



Григорий Репешко, г. Кривой Рог

Биток «Любительский»

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг свиного битка, 1 ст. муки, 2 яйца, 300 г грибов, 2 луковицы, 1 п. майонеза, 400 г твердого сыре, укроп

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свиной биток порезать порционно ломтиками по 80–100 г и тонко отбить.

2. Посолить, поперчить, обвалять в муке, яйце и обжарить на растительном масле с обаих сторон до золотистого цвета.

3. Отварить грибы и порезать «лапшой».

4. Обжарить репчатый лук до прозрачности, добавить грибы и посолить.

5. Готовую отбивную хорошо смазать майонезом, присыпать мелко порезанным укропом и ровным слоем выложить лук с грибами.

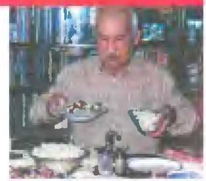
6. Обильно смазать майонезом и посыпать тертым сыром.

7. Довести до готовности в духовке до полного расплавления сыра.

Мусака

«Наша семья хочет поделиться коронным блюдом нашего дедушки Геннадия Михайловича».

Ирина Пона, г. Львов



ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг мясного фарша, 7-8 баклажанов, 5-6 болгарских перцев, 6-7 помидоров, 2-4 луковицы, 2 бульонных кубика, перец, соль, растительное масло, томатный соус

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны наразать кружочками, посолить и дать постоять.

2. Обжарить мелко нарезанный лук, добавить фарш, все вместе обжарить, добавить соус, бульонные кубики, еще немного обжарить.

3. Баклажаны отжать и обжарить с обеих сторон на постном масле.

4. Помидоры и перец нарезать кружочками.

5. В глубокую посуду выложить слоями: баклажаны, фарш, перац, помидоры, фарш, баклажаны, перец, помидоры.

6. Посыпать рубленой зеленью и поставить в духовку запекаться на 45-50 минут

Чебуреки



«Своими чебуреками я удивил даже свою тещу Наталью Ивановну. Надеюсь, и вам понревится».

Максим Пейчев,
г. Запорожье

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 4 яйца, 6-8 яичных скорлуп воды, 100 г водки, 1 яичная скорлупа подсолнечного масла, соль, мука

Для фарша:
- По 400 г говядины и свинины, 150 г сала, 4-5 луковиц, 3-4 ч. л. хмели-сунели, 150 г простокваши, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В сыром яйце аккуратно сделать отверстие, затем использовать его как емкость меры.

2. Смешать все ингредиенты, замесить тесто. Тесто можно положить на 2-3 ч в холодильник.

3. Мясо и сало перемолоть на мясорубке, добавить мелкорубленый лук, перемешать, добавив специи и простоквашу.

4. Тесто раскатать, блюдцем вырезать круги, на середину класть фарш и залепить края. Жарить в большом количестве масла.

Особливе тісто на вареники

Цей рацепт мені дала моя знайома, яка працює поваром, сказавши, що він особливо підходить для молодих господинь. І дійсно, я переконалася в цьому сама. Це найпростіший рацепт тіста з усіх, які я робила. На 7 ст. муки, 1 ст. олії (неповний), збити з 2 яйцями до однорідної маси. Додати 2 ст. теплої води. Місити не дуже густе тісто. Це тісто для вареників чи пельменів, начинка може бути будь-яка. Зробивши вареники, варити до готовності, засмачити маслом і подавати до столу із сметаною.

Оксана Дручик,
вул. Сагайдачного, 8,
м. Ковель, Волинської обл.

Сухе варення



Для цього варення годяться будь-які фрукти або ягоди: агрус, полуниці, абрикоси, сливи без кісточок.

В 1 л води розчиніть 800 г цукру, доведіть до кипіння. Підготовлені плоди опустіть в киплячий сироп, варіть 10 хв. Потім відкиньте на сито, щоб увесь сироп стік. Розкладіть фрукти на сковоро-ді, підсушіть у ледь теплій духовці (35-45°С). Коли плоди добре підсушаться, складіть їх у банки і закрийте.

Таке варення – хороша начинка для пирогів, прикраса для тортів.

Ірина Гальченко,
м. Бориспіль
Київської обл.

Фаршированные цветочки

Когда зацветут тыквы, сорвать цветочки. Начинить их фаршем. Обжаривать на подсолнечном масле. Можно фаршировать натертым голландским сыром. Прежде чем жарить, нафаршированные цветочки обмакнуть в яйцо (или кляр), так как при обжаривании сыр будет плавиться и вытекать. Получается вкусно и оригинально.



Елена Згурьева,
ул. Шаумяна, 20,
г. Бердянск



Буряковий квас

1-й спосіб (найпростіший)
2 кг буряка помити, почистити, нарізати великими шматками, скласти в скляну банку і залити кип'яченою охолодженою водою (1,5 л). Накрити банку чистою тканиною і залишити для зброджения при кімнатній температурі. Приблизно через тиждень (а якщо жарко, то через 3-5 днів) напій буде готовий до вживання. Перед тим як пити, краще розвести водою.

2-й спосіб (найсмачніший)
На 3-х л банку: 1-2 буряка, 4-5 шматочків чорного хліба, 6 ст. л. цукру, 1 ч. л. сухих дріжджів. Буряк помити, почистити і порізати тонкими скибочками, помістити в банку. Додати хліб, 3 ст.л. цукру і дріжджі та залити теплою водою. Настояти 3-5 днів, процідити, рідину вилити в іншу банку і додати 3 ст.л. цукру. Поставити в холодильник. Цей квас можно пити не розводячи.

Оксана Шлапак,
м. Баранівка
Житомирської обл.

Пишите нам!

На этих страничках вы можете задавать вопросы читателям, спрашивать об утерянных рецептах, обмениваться советами!

С маслом вкуснее

В прошлом году мне посчастливилось побывать в Японии. Я проголодался и зашел в ресторан. Там все места были заняты, и я решил найти другое заведение. Когда я вышел на улицу, меня догнал хозяин ресторана и долго извинялся за то, что у него не было для меня свободного места. Потом я нашел другое место для обеда. Заказал себе европейской еды, хлеб и сливочное масло. В этом ресторане кушал один японец-сумоист. Когда хозяин ресторана увидел, как я намазываю много масла на хлеб, то подошел ко мне и удивленно спросил: «И вы это будете кушать?!». Для меня это был странный вопрос. Я очень люблю хлеб с большим слоем масла. А у них это совсем не принято. Так вот, даже сумоист смотрел на меня с удивлением. А когда я все съел, то он попросил со мной сфотографироваться.



Максим Артюхов,
г. Донецк

Два в одном



Моя мама еще в молодости начала собирать рецепты тортов. В то время газовые плиты были с двумя горелками и духовка была в половину меньше. А потому во многих рецептах количество продуктов было из расчета на противень для маленькой духовки. Когда появились плиты с четырьмя горелками, мы ничего не исправляли в рецептах, просто брали вдвое больше продуктов. Как-то, еще в 70-е годы, мне дали рецепт торта «Пражский». Когда занялись выпечкой, сделали по привычке двойную порцию и выложили тесто на противень. Уже через пару минут запахло горелым. На открывая духовку, чтобы торт не сел, мы посмотрели – с тортом все в порядке, огонь небольшой. А пахло все сильней... Открыли духовку, а там, у задней стенки куски пригоревшего теста, а с заднего края противня свисает второй «торт», и низ его уже обуглился. Оказалось, рецепт был рассчитан на большой противень, и вторая порция просто стекала по мере того, как тесто увеличивалось в объеме. Допекали в даа приема. Теперь каждый раз, когда печем торт «Пражский», вспоминаем эту историю.

Лариса Садовская,
г. Черкассы



Суп «Ассорти»

Эта история произошла со мной 5 лет назад. Мама моего любимого рано утром уходила на работу, а приготовление пищи лежало на ней. Я же тогда готовить не очень умела. Как-то она попросила меня, чтобы я утром доварила суп. Я должна была в сваренный бульон бросить картофель, вермишель и сделать зажарку. Встав утром, я порезала картофель и выложила в бульон. Потом всыпала вермишель, а когда взяла ложку и начала перемешивать, то рассмеялась. В супе уже был горох! К счастью суп получился вкусный. За обедом мы все дружно уплетали этот кулинарный «шедевр» и смеялись.

Юлия Черкасова,
г. Новомосковск
Днепропетровской обл.

КОНКУРС!

Расскажи интересную историю, которая произошла с тобой на кухне. Приз за опубликованное письмо – 50 грн.

См. стр. 66

Все блюда этого номера:

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

(«Люблю готувати!»)

Учредитель и издатель:
ДП «Бурда-Украина»
Издание выходит ежемесячно, основано в мае 2006 г
№ 6 июнь 2009 (№ 35)

Адрес редакции:
01033 г. Киев ул. Владимирская, 101
Издатель: ДП «Бурда-Украина»,
год выпуска 2009
Главный редактор **Елена Доріченко**
Редактор **Ирина Чюжик**
Дизайнер **Светлана Поспешная**

Отдел рекламы:
тел. (044) 490-83-63; факс (044) 490-83-64
e-mail: advert@burda.ua
Директор по рекламе
Андрей Вдовиченко
Руководитель сектора по продаже рекламы:
Анна Палийчук e-mail palychuk@burda.ua
Менеджеры по продаже рекламы:
Светлана Совинская
e-mail: sovinskaya@burda.ua
Анна Малянова
e-mail: malyanova@burda.ua
Отдел продаж. тел. (044) 494-07-92,
факс (044) 494-07-93;
e-mail: box@burda.ua
Директор по продажам:
Игорь Жестков

Свидетельство о регистрации в Министерстве юстиции Украины
КВ № 11250-130Р от 23.05.2006.
Объем издания 4,75 усл. печат. стр.
Тираж 1 300 000 экз.
Номер заказа изготовителя издательской продукции 09-4152
Адрес издателя и редакции: 01033, г. Киев, ул. Владимирская, 101
тел.: (044) 490-83-67,
e-mail: gotovte@burda.ua
Изготовитель печатной продукции: типография «Новый друк», г. Киев, ул. Магнитогорская, 1;
Свидетельство о внесении в Государственный реестр серия ДК № 1447 от 28.07.2003 г
Цена 1,25 грн.

Уважаемые читатели!
Предлагаем вам оформить подписку на журнал «Люблю готовить!» в Каталоге изданий Украины 2009. Подписной индекс: 95617. Цена 1,00 грн на минимальный срок подписки (1 месяц). Подписку можно оформить с любого месяца в ближайшем почтовом отделении.
Тел. для справок по вопросам подписки: (044) 494-07-90

Hubert Burda Media

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



Жаркое в горшочках

Аппетитное и сытное жаркое – от одного только представления этого блюда разыграется нешуточный аппетит. А рецептом с вами поделится наша читательница Галина Сибирева.



Курица, начиненная блинами

Любимое блюдо многих – фаршированная курочка, и рецептов этого кулинарного шедевра есть много. А вот попробуйте приготовить еще и такую, как в иллюстрированном рецепте Татьяны Рохмаил.



Торт с черносливом

Секреты приготовления торта с черносливом раскроет Ирина Степура из Костополя. Именно чернослив придаст торту неповторимо божественный вкус, а оформление уже зависит от вашей фантазии.



Торт «Дина»

Лилия Дидовец из Ривненской области подарит вам рецепт шикарного торта, который готовить, оказывается, совсем несложно, следуя поэтапным фото и описанием каждого шага.

Июльский номер журнала «Люблю готовить!» поступит в продажу 23 июня.

Наши победители (июнь)

Александрова О., г. Скадовск Херсонской обл., с. 30; **Артюхов М.**, г. Донецк, с. 63; **Артюшенко Ю.**, г. Алчевск Луганской обл., с. 24; **Бабаджанян О.**, г. Могилев-Подольский Винницкой обл., с. 32; **Белая Т.**, г. Николаев, с. 41; **Березюк Е.**, с. Городище Хмельницкой обл., с. 48; **Билозор Н.**, г. Хмельницкий, с. 56; **Богданов Д.**, г. Полтава, с. 40; **Бухалов Н.**, г. Харьков, с. 60; **Варваренко О.**, с. Сергеевка Херсонской обл., с. 11; **Варибок Н.**, г. Хмельницкий, с. 4; **Гальченко И.**, г. Борисполь Киевской обл., с. 62; **Гнатюк С.**, г. Винница, с. 6; **Гончаренко Е.**, г. Кременчуг Полтавской обл., с. 47; **Дидовец Н.**, с. Яполоть Ривненской обл., с. 55; **Дихтярь В.**, п. Никита, АР Крым, с. 11; **Дружчик О.**, г. Ковель Волынской обл., с. 62; **Емец И.**, г. Миргород Полтавской обл., с. 18; **Ефименко С.**, г. Переяслав-Хмельницкий Киевской обл., с. 23; **Жеребцова Ю.**, г. Харьков, с. 14; **Жос Ю.**, г. Никополь Днепропетровской обл., с. 46; **Загоруйко Ю.**, г. Умань, с. 33; **Заец С.**, пгт Летичев Хмельницкой обл., с. 57; **Заричанская М.**, пгт Тростянец Винницкой обл., с. 22; **Згурьева Е.**, г. Бердянск Запорожской обл., с. 62; **Качковская З.**, пгт Сальково Кировоградской обл., с. 52; **Квятковская А.**, г. Одесса, с. 44; **Коваленко Е.**, с. Большие Копани Херсонской обл., с. 5; **Коваль Е.**, с. Трудолюб Полтавской обл., с. 43; **Козырь Н.**, г. Житомир, с. 14; **Коптева А.**, пгт Позовский Луганской обл., с. 57; **Корнеева Л.**, г. Херсон, с. 17; **Кошик О.**, г. Монастырище Черкасской обл., с. 23; **Ладна И.**, с. Снежков Харьковской обл., с. 33; **Литвиненко Т.**, г. Красный Луч Луганской обл., с. 56; **Литвинчук Л.**, г. Одесса, с. 32; **Макаровец В.**, г. Сумы, с. 55; **Максимыч М.**, с. Грозево Львовской обл., с. 58; **Макуха М.**, г. Миргород Полтавской обл., с. 40; **Марченко И.**, г. Прилуки Черниговской обл., с. 31; **Мельник В.**, с. Хутомир Волынской обл., с. 15; **Мехедов С.**, г. Шостка Сумской обл., с. 41; **Момоток А.**, г. Харьков, с. 29; **Москаль Л.**, г. Севастополь, с. 18; **Нестеренко И.**, пгт Знаменка Кировоградской обл., с. 44; **Нечепуренко Н.**, г. Свердловск Луганской обл., с. 21; **Околита Н.**, г. Хмельницкий, с. 36; **Остришко Ю.**, г. Славянск Донецкой обл., с. 5; **Пасько Н.**, г. Харьков, с. 59; **Пейчев М.**, г. Запорожье, с. 61; **Песчанская О.**, г. Херсон, с. 43; **П[illegible] Н.**, г. Киев, с. 16; **Пихуля Т.**, с. Сумовка Винницкой обл., с. 20; **Пона И.**, г. Львов, с. 61; **П[illegible] В.**, г. Киев, с. 37; **Рендович Г.**, г. Самбор Львовской обл., с. 31; **Репешко Г.**, г. Кривой Рог, с. 29; **Репешко Г.**, г. Кривой Рог, с. 61; **Романюха И.**, г. Александрия Кировоградской обл., с. 24; **Руденко Н.**, г. Гадяч Полтавской обл., с. 13; **Руденко Н.**, г. Чернигов, с. 23; **Русяк Н.**, г. Киев, с. 11; **Рябова Р.**, г. Херсон, с. 38; **Садовская Н.**, г. Черкассы, с. 63; **Семеренко А.**, г. Запорожье, с. 12; **Семеренко А.**, г. Запорожье, с. 12; **Серденко В.**, г. Харьков, с. 22; **С[illegible]нко И.**, г. Киев, с. 13; **Синько С.**, г. Белая Церковь Киевской обл., с. 12; **Слуцкий Р.**, г. Кировоград, с. 60; **Смолинская С.**, г. Киев, с. 33; **Собакарь М.**, г. Луганск, с. 31; **Солодуха А.**, г. Владимир-Волынский Волынской обл., с. 46; **Соляник А.**, п. Никита, АР Крым, с. 8; **Старикова М.**, г. Канев Черкасской обл., с. 42; **Степанченко Н.**, п. Новодонецков Донецкой обл., с. 28; **Тарасюк Л.**, г. Первомайск Николаевской обл., с. 26; **Тимошенко Т.**, с. Перепись Черниговской обл., с. 17; **Тимощук Н.**, г. Кривой Рог, с. 54; **Ткаченко Г.**, г. Луганск, с. 44; **Ткачук Н.**, г. Ривне, с. 10; **Ткачук Т.**, г. Бердичев Житомирской обл., с. 12; **Товстоган А.**, г. Харьков, с. 47; **Трандафилова О.**, пгт Великая Новоселовка Донецкой обл., с. 57; **Химейко Ж.**, г. Кременчуг Полтавской обл., с. 53; **Храновская А.**, г. Бердичев Житомирской обл., с. 13; **Хрипко Т.**, с. Шиловка Полтавской обл., с. 53; **Черкассова Ю.**, г. Новомосковск Днепропетровской обл., с. 63; **Чечуй Г.**, с. Новохристовка Николаевской обл., с. 41; **Шерстнева Г.**, г. Южный Одесской обл., с. 17; **Шлапак О.**, г. Барановка Житомирской обл., с. 45; **Шлапак О.**, г. Барановка Житомирской обл., с. 62; **Щирба Н.**, г. Киев, с. 10; **Юрова М.**, г. Короп Черниговской обл., с. 54